Operation Manual
Microwave

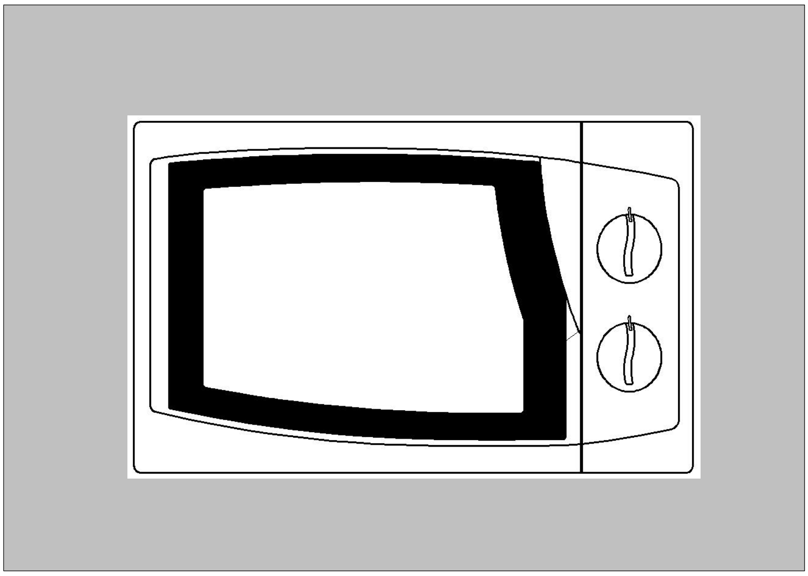
Mode d'Emploi
Micro-ondes

Instrucciones de Uso
Microondas

Instruções de Uso
Microondas

Bedienungsanleitung
Mikrowelle

Instruzioni di Uso
Microonde



ENGLISH

Dear Client,

Above all, we would like to thank you for choosing our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured from the best materials, will satisfy your requirements.

You are advised to read our operation manual carefully and the enclosed pamphlet to enable you to get the best results from your Microwave oven.

PLEASE KEEP THESE DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE.

The parts of this appliance t hat may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of ECC Directive 89/109.

Contents

Installation Instructions

Remove oven from packing

Remove all packing materials and accessories from the oven cavity.

Check whether the following parts are in good condition:

- door and hinges;
- front of the oven;
- inside and outside of oven.

Should you find any faults DO NOT USE THE OVEN, and contact your dealer.

Place the oven on a flat stable surface able to support its weight.

To allow efficient cooling of the apparatus, it is recommended to:

- Leave a free space of 20 cm above the upper part of the microwave oven.
- If it is preferred to install the microwave oven in fitted kitchen furniture, observe the fitting instructions of the fitting frame, which is sold separately, respecting the opening in the upper part of the unit.
- When installing the microwave oven great care should be taken to ensure that the mains power cable cannot come into contact with metal steam outlet since the high temperatures involved could cause damage.

The oven should be kept away from heat and vapour sources (electric oven, toasters, etc.).

The oven has been supplied with a mono-phase power supply cord. The appliance must be earthed.

The manufacturers and dealers are not responsible for any breakdowns or personal accidents should these installation instructions not be followed by the purchaser.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Important Information

WARNING: If the door or the door hinges are damaged, the oven should not be switched on until repaired by a qualified technician.

WARNING: It is dangerous for anyone, except a qualified technician, to tamper with the apparatus or try to repair it in any way by removing any lid or covering which assures protection against the exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other food should not be heated in airtight recipients as these can explode.

WARNING: Children should only be allowed to use the oven without adult supervision if they have been given the appropriate instructions so that they can use the oven safely and understand the dangers of its incorrect use.

WARNING: When the microwave oven is operated in the Combination mode (microwaves + grill), children should only be allowed to use the unit under adult supervision due to the high temperatures generated.

When heating food in plastic or paper recipients, check the oven frequently in case they ignite.

If any smoke is detected, then switch off the oven or disconnect it and keep the door closed in order for any flame to die out.

After warming up baby bottles or baby food jars, stir or shake its contents and check the temperature before feeding, to avoid burns.

Warming up drinks in the microwave oven may result in a delayed eruptive boiling, therefore one should be careful when handling the recipient.

Eggs with their shell and whole boiled eggs shouldn't be warmed up in microwave ovens as they may explode.

Do not use any metal utensils inside the oven unless they were supplied with the oven and for that purpose.

Do not warm up liquids or other food in closed recipients as they may explode.

Do not warm up pure alcohol or alcoholic drinks. DANGER OF FIRE.

When in doubt, choose short periods to cook, heat or defrost food with microwaves. With long cooking periods the food may become dry and even begin to burn.

Do not use the oven for anything other than warming, cooking or defrosting food.

Do not operate the oven without its tray nor when empty.

Keep the oven ventilation holes open. Never cover any air vents or openings.

Description of the Microwave Oven

The advantages of a microwave oven:

In a conventional oven the heat radiated by the resistances or gas burners, slowly penetrates the food from the outside to the inside. There is, therefore, a great loss of energy in the heating of the air, oven components and recipients.

On the other hand, in microwave ovens the heat is generated in the interior of the food itself, heating it from the inside outwards. There is therefore no loss of energy as the air, interior walls of the oven and recipients (when adequate) do not heat up with microwaves.

In short, microwave ovens have the following advantages:

1. Save on cooking time: in general there is a 3/4 reduction of the cooking time than with conventional methods.
2. Ultra-quick defrosting which prevents bacteria development.
3. Electricity saving.
4. Maintaining the nutritive value of the food due to the cooking time reduction.
5. Easy cleaning.

How the microwave oven works

In the microwave oven there is a high voltage valve called "Magnetron" that converts electric energy to microwave energy. These electromagnetic waves are conducted to the inside of the oven cavity by means of wave-guide and spread by a mode stirrer or by a turntable.

Inside the oven the microwaves spread out in all directions and are reflected by the metallic walls, penetrating the food evenly.

Why does the food heat up?

Most food contains water, whose molecules vibrate with microwaves.

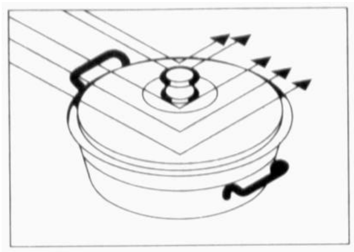
The friction between the molecules generates heat, which causes a temperature rise in the food, defrosting it, cooking it or keeping it warm.

As the heat is formed inside the food:

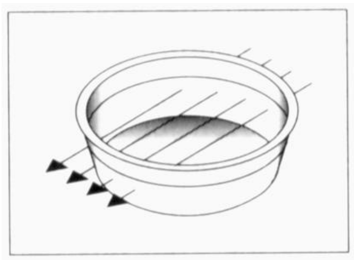
- It may be cooked with little or no liquid or fat;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutritive substances are preserved;
- There is no change in the natural food colour and aroma.

The microwaves travel through porcelain, glass, cardboard or plastic but not through metal. Therefore, recipients made of or containing metal should not be used in the microwave oven.

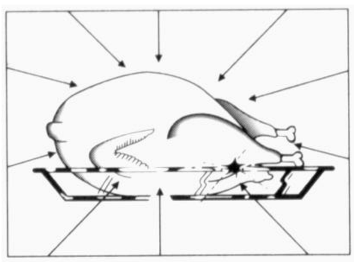
The microwaves are reflected by the metal...



...they travel through glass, porcelain...



...they are absorbed by the food.



Operating Instruction

See picture in enclosed leaflet and do as follows:

1. Plug the microwave oven into a suitable outlet (see installation instructions).
2. Open the door by pressing the Door Open Button (7). In models without this button, you need only pull the door. The oven light should switch on.
3. Place food in a dish on the tray or on the grill rack.
4. Select function and cooking time according to the following chapters.
5. Shut the door. Models with Start Button (6), press this button.
6. The oven will start working.

Microwave function

Set Function Selector (3) in position corresponding to the required power level in agreement with the following table.

Position	Power Level
A	Maximum
B	Medium
C	Minimum
D	Defrost
E	Keeping warm

Note: In order to know the numerical value of the different power levels, consult the leaflet.

Functioning Time

Desired functioning time is selected by rotating the Timer Button (5).

For periods shorter than 2 minutes adjust the timer to a higher position and then back to the required time.

Whenever the timer is in a position other than zero then the oven light should switch on.

When the time is up, the timer will emit a sound signal and oven will automatically be switched off.

While Working ...

The oven door may be opened at any time while in use:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS IMMEDIATELY INTERRUPTED;
- The grill will be switched off, however, remaining very hot;
- The timer will stop automatically, indicating the time left.

You may then, if you wish:

- Stir or turn the food, to improve even heating;
- Select another function by setting the Function Selector (3) on another position;
- Change the remaining functioning time by turning the Timer Button (5).

Close the door again and press the Start Button (6) in the models with this button. The oven will start working.

CAUTION: at the end of the cooking process turn the Timer Button (5) to zero, otherwise the oven will start when the door is closed.

Note:

1. To stop the oven before the programmed time, rotate the Timer Button (5) to zero or open the door.
2. While the oven is working, you may change the timer, the power level or the function, by rotating the respective buttons.

Advice for Good Usage of the Oven

Working with microwaves

Before using any dish, make sure that it is appropriate for use in microwaves (SEE ADVICE ON THE USE OF UTENSILS AND RECIPIENTS).

Always make a slit in the food's shell before cooking it.

Whenever heating liquids use a recipient with a large opening to allow the vapour to escape.

Remember that:

1. Larger quantities of food require more cooking time.
2. The lower the food temperature the more cooking time is needed.
3. Less dense foods cook faster.
4. An even distribution of the food in the oven guarantees better results. The cooking of different types of foods simultaneously is possible by placing the dense food in an outside circle and the less dense in the centre of the plate.
5. Better results are achieved by allowing the food to stand before serving because it continues to cook for some time after the oven is switched off.
6. The cooking time may be shortened and the liquids preserved (the food doesn't dry out) by covering the food. The lids should be transparent to allow the microwaves through and they should have a small opening for the vapour to escape.

Advice on the use of Cookware

Metal

Do not use metal dishes, tinned food, food wrapped in tin foil and cutlery inside the microwave oven. The metal reflects the microwaves and food is not heated.

The food should be removed from its tin foil containers and placed in dishes that are appropriate for use in the microwave oven. As microwaves don't penetrate tin foil, the food heats only on the surface. By using appropriate dishes, the heat is evenly distributed throughout the food.

EXCEPTIONS:

To cook or defrost pieces of meat of irregular sizes, you may cover the thinner parts with tin foil, which should be kept at least 2 cm away from the oven walls, otherwise these may cause an electric arc.

Metal spits may be used as long as they are smaller than the pieces of meat.

Glass

All heat proof glass containers may be used.

Crystal contains a percentage of lead, which may cause it to crack if used in the microwave oven. The same may happen to glass dishes with jagged edges.

Porcelain

Porcelain dishes may be used but they should not have hollow handles. Humidity may be formed inside the hollow handles, which will causes an increase in pressure that may cause them to break.

Glazed Ceramic Dishes

This type of dish may heat considerably.

Painted glazed ceramic dishes may be used if the painting is done under the glaze.

Many glazes and colours contain metallic substances. If this is the case they should not be used in the microwave as they may be damaged.

Recipients with silver and gold glazes may go dark.

Plastic

Plastic dishes should be heat resistant (at least 180° C) or they may be deformed when used in the microwave. Melamine dishes are not suitable for use in the microwave as they heat up too much.

To cook or heat food in plastic bags, they should be perforated to allow vapour to escape thus preventing the bag from bursting.

Wood

Wooden recipients should not be used in the microwave. Wood contains water which evaporates and may cause the recipient to crack.

Recipient Test

If in doubt about the use of glass, glazed ceramic or porcelain dishes in the microwave oven, do the following test:

1. Place the empty dish and a glass of water inside the microwave oven;
2. Close the door;
3. Set the Power Level Selector at maximum power;
4. Adjust the timer to 1 minute;

Note: the oven starts

If during this test you hear any noise along with sparks, turn off the oven immediately.

Any kind of cookware that has this kind of behaviour or is very hot when removed from the oven should not be used in the microwave oven.

EXCEPTIONS:

Glazed ceramic dish recipients contain many water molecules and heat a lot, but can be used in the microwave oven.

If in doubt, contact the supplier of the cookware, and make sure that they are appropriate for microwaves.

Lids

The use of glass lids, plastic lids or plastic film is advisable because:

1. They prevent the release of excessive vapours especially when cooking for longer periods.
2. They increase the speed of heating food.
3. They prevent the food from drying up.
4. They prevent the loss of the food aroma.

The lids should have holes to avoid pressure. Plastic film should be perforated.

Baby bottles, baby food jars and other similar recipients should be warmed up without lids as they can burst.

Oven Maintenance

Cleaning

MAKE SURE THAT THE OVEN IS UNPLUGGED BEFORE CLEANING THE OVEN.

DON'T USE ABRASIVE CLEANING PRODUCTS.

OUTSIDE

1. Clean the outside surface with a neutral detergent, warm water and dry it with a damp cloth.
2. Avoid water from entering the oven ventilation holes.

INSIDE

1. Clean the oven walls with a damp cloth after each use.
2. Avoid water from entering the ventilation holes in the oven's interior.
3. If some time has passed by since the last cleaning and the oven's interior is dirty, place a glass of water on the tray and switch on the oven for 4 minutes on the highest setting. Moisture will form on the oven walls which will be easily cleaned.
4. The tray can be washed with regular dish washing detergent or in the dishwasher.

DOOR, DOOR SEAL, AND OVEN FRONT

1. These parts should always be clean, especially the contact surface between the door and the oven front, to prevent microwave leakage.
2. Use neutral detergent, warm water and dry the surface with a soft cloth.

Light Replacement

In some models the light may be replaced by the user. These ovens have a lid on the left-hand side.

To replace the light, do as follows:

1. Unplug the oven;
2. Remove the lid from the light compartment;
3. Replace the light bulb for a new one (25 W);
4. Replace the lid.

WARNING: in the models without the lid to replace the light bulb, this should be done by the Technical Assistance Service because special tools are required.

Official Technical Assistance Service (T.A.S.)

Solving Problems

Repairs or interventions carried out by an unqualified serviceman can cause dangerous situations.

Every and any kind of repair or intervention should be done by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians.

If you detect any abnormalities in the oven, check the following before you contact T.A.S:

1. Check if the outlet into which the oven is plugged has power. To do so, plug another appliance into the same outlet and check if it works.
2. If the oven lamp switches on, but the food does not heat up, check if the door is well closed (if the door is not properly closed, no microwaves will be produced).

Cord Replacement

If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians in order to avoid any dangerous situation and also because special tools are required.

PRODUCT SERIAL NUMBER Where it is?

Before calling the Service Center remember to meake note of the product name and the serial number (16 numbers beginning with number 3) that can be found on the serial number specification platelocated on the left face of the control panel. This will reduce the need for unnecessary and chargeable visit of our technicians.

FRANÇAIS

Chère Cliente,

Nous tenons, tout d’abord, à vous remercier de votre préférence pour notre produit. Nous sommes sûrs que ce Four Micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous satisfera pleinement.

Afin de tirer le meilleur usage et la plus grande satisfaction de cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions contenues dans ce mode d’emploi et la notice ci-jointe, celles-ci vous permettront de connaître toutes les caractéristiques du four et d'éviter des incidents dus à une mauvaise utilisation.

CONSERVEZ CETTE DOCUMENTATION, ELLE POURRA VOUS ÊTRE UTILE ULTÉRIEUREMENT.

Les composants de cet appareil qui sont en contact avec les aliments sont conformes aux exigences de la directive ECC 89/109.

Index

Instructions pour l’Installation

Retirez le four de l'emballage.

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de l'intérieur du four.

Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:

- Porte et charnières;
- le devant du four;
- la partie intérieure et extérieure du four.

Si vous trouvez un défaut dans ces pièces N'UTILISEZ PAS LE FOUR, et contactez le vendeur.

Placez le four sur une surface plane et capable de supporter son poids.

Pour permettre une bonne réfrigération de l’appareil, il est recommandé de:

- Laisser un espace libre de 20 cm au –dessus de la partie supérieure de l’appareil.
- Si vous préférez installer le four à mico-ondes dans un meuble de cuisine, respectez les instructions d’installation du cadre à encastrer vendu séparément, en observant l’ouverture prévue sue la partie supérieure du meuble.
- Lors de l'installation du four à micro-ondes, assurez-vous que le câble d’alimentation ne soit pas en contact avec le conduit métallique de sortie de vapeurs étant donné que les hautes températures de ce conduit pourraient l’endommager.

Le four devra rester éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur (four électrique, grille- pain, etc).

Le four est équipé d’ un câble électrique et d’une prise de courant (monophase). Le branchement devra être fait à une PRISE de TERRE.

Le fabricant et le fournisseur n'acceptent aucune réclamation de pannes ou d'accidents personnels causés par la non éxécution de ces instructions.

ATTENTION: CE FOUR DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE.

Indications Importantes

ATTENTION: Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four doit être débranché jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien dûment qualifié.

ATTENTION: Il est dangereux, pour toute personne, à l'exception d'un technicien qualifié, d'effectuer toute intervention ou réparation concernant le changement de tout couvercle ou revêtement assurant la protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

ATTENTION: Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients hermétiques pour éviter tout risque d'explosion.

ATTENTION: Les enfants ne devront être autorisés à utiliser le four sans surveillance, que s'ils ont reçus préalablement les instructions adéquates et s'ils sont capables de l'utiliser en toute sécurité, conscients des dangers d'une utilisation incorrecte.

ATTENTION: lorsque le four à micro-ondes fonctionne en mode Combi (micro-ondes + grill), les enfants ne pourront l'utiliser que sous surveillance d'un adulte en raison des hautes températures qui peuvent être atteintes.

Quand les aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment en raison de la possibilité d'ignition.

En cas de fumée, éteignez le four ou débranchez la prise et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Après avoir réchauffé des biberons ou des petits pots de bouillie pour bébé, agitez ou mélangez leur contenu et vérifiez la température des aliments avant de les servir, afin d'éviter des brûlures.

Chauffer des boissons au Micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, par conséquent manipulez le récipient avec précaution.

Les oeufs dans leur coquille ainsi que les oeufs cuits ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils peuvent exploser.

Ne placez aucun ustensile métallique à l'intérieur du four, à l'exception de ceux fournis avec l'appareil, dûment conçus à cet effet.

Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion

Ne faites pas chauffer d'alcool pur ou de boissons alcoolisées. DANGER D'INFLAMMATION.

En cas de doute, sélectionnez des temps courts pour cuisiner, réchauffer ou décongeler des aliments au Micro-ondes. Avec des temps très longs, les aliments pourront devenir très secs et même commencer à brûler.

Ne pas utiliser le four pour d'autres fonctions qui ne soient pas celles de réchauffer, cuisiner ou décongeler les aliments.

Le four ne doit pas fonctionner sans plateau ou à vide.

Ne pas boucher les ouvertures de ventilation du four.

Description du Four à Micro-ondes

Quels sont les avantages du four à micro-ondes?

Dans le four conventionnel, la chaleur irradiée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. C'est pourquoi il existe une grande perte d'énergie lorsque l'air, les composants du four et les récipients sont chauffés.

Dans le four à micro-ondes, bien au contraire, la chaleur est gérée de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe pas de perte d'énergie car l'air, les parois intérieures du four et les récipients (quand ils sont adéquats) ne chauffent pas sous l'action des micro-ondes.

En résumé, les fours à micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Réduction du temps de cuisson: en général réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant le danger du développement des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments due à la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Comment fonctionne le four à micro-ondes?

Dans le four à micro-ondes, il existe une valve de haute tension appelée magnétron qui convertit l'énergie électrique en énergie de micro-ondes. Les ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four grâce à un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur d'ondes métalliques ou à travers un plateau tournant.

À l'intérieur du four les micro-ondes se répandent dans tous les sens et sont refléchies par les parois métalliques, pénétrant uniformément dans les aliments.

Pourquoi les aliments chauffent-ils?

La majorité des aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

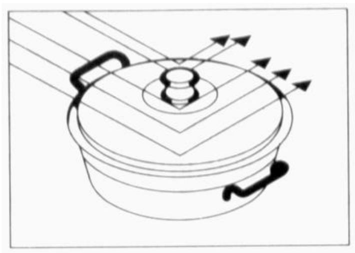
La friction entre les molécules est à l'origine de la chaleur qui fait monter la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les maintenant chauds.

Comme la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

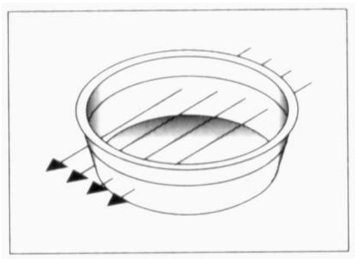
- Ceux-ci peuvent être cuits sans / ou avec peu de liquides ou de graisses;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner dans le four à micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives se conservent;
- La couleur naturelle et la saveur ne changent pas.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique mais ils ne traversent pas le métal. Pour cette raison, dans votre four à micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques ou composés de parties métalliques.

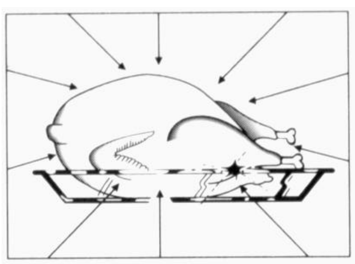
Les Micro-ondes sont réfléchies par le métal...



...passent à travers le verre et la porcelaine...



...sont absorbées par les aliments.



Instruction de Fonctionnement

Consultez la figure dans la notice ci-jointe et procédez de la manière suivante:

1. Branchez le four à une prise de courant appropriée (voir les instructions d'installation).
2. Ouvrez la porte en appuyant sur le bouton d'Ouverture de la Porte (7). Pour les modèles sans bouton, il suffit d'ouvrir la porte. La lumière du four devra s'allumer.
3. Mettez le récipient avec les aliments sur le plateau ou sur la grille,
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson prétendus conformément aux instructions contenues dans les chapîtres suivants.
5. Fermez la porte. Pour les modèles ayant un Bouton de mise en Marche (6), appuyez sur ce bouton.
6. Le four commencera à fonctionner

Fonction Micro-ondes

Mettez le Sélecteur de Fonctions (3) dans la position correspondant au niveau de puissance désiré conformément au tabeau suivant.

Position	Niveau de Puissance
A	Maximum
B	Moyen
C	Minimum
D	Décongeler
E	Maintenir chaud

Obs. Pour connaître la valeur numérique des différents niveaux de puissance, consultez la notice.

Temps de Fonctionnement

La Sélection du temps de fonctionnement désiré est effectuée en tournant le Bouton du Temporisateur (5).

Pour des temps inférieurs à 2 minutes tournez le bouton du temporisateur en le mettant sur un temps supérieur et ensuite revenir au temps désiré.

Quand le bouton du temporisateur se trouve dans une position différente de zéro, la lumière du four doit s'allumer.

Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.

Pendant le Fonctionnement

Durant la cuisson des aliments, vous pouvez ouvrir la porte du four à n'importe quel moment:

- LE FOUR S'ARRÊTE AUTOMATIQUEMENT EN CESSANT LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES;
- Le gril se débranchera automatiquement, mais se maintiendra encore très chaud;
- Le temporisateur s'arrêtera automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Vous pourrez alors, si vous le désiré:

- Mélanger et retourner les aliments, afin d'améliorer l'uniformité de cuisson;
- Changer le niveau de puissance des micro-ondes en intervenant sur le Régulateur de puissance (4);
- Sélectionner une autre fonction,en mettant le Sélecteur de Fonctions (3) dans une autre position;
- Changer le temps de fonctionnement restant, en tournant le Bouton du Temporisateur (5).

Refermez la porte et appuyez sur le Bouton de mise en Marche (6) pour les modèles munis de ce bouton. Le four recommencera à fonctionner.

ATTENTION: Lorsque l'utilisation du four est terminée, tournez le Bouton du Temporisateur (5) et mettez-le sur zéro. Si vous n'effectuez pas cette opération, le four recommencera à fonctionner, lorsque la porte sera refermée.

Remarques:

1. Pour arrêter le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, tournez le bouton du Temporisateur (5) et mettez-le sur ZÉRO ou bien ouvrez la porte.
2. Lorsque le four est en marche, vous pouvez changer le temps de fonctionnement, le niveau de puissance ou la fonction, en utilisant les boutons respectifs du programmateur.

Conseils pour une bonne Utilization du Four

Fonctionnement du Micro-ondes

Avant d'utiliser n'importe quel récipient, vérifiez s'il est approprié aux fours à micro-ondes (VOIR CONSEILS SUR LA VAISSELLE À UTILISER).

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

Quand vous chaufferez les liquides, mettez-les dans un récipient ayant une large ouverture pour que l'évaporisation se fasse convenablement.

Rappelez-vous que dans les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité d' aliments, plus grand sera le temps nécessaire pour les cuisiner.
2. Plus basse est la température des aliments, plus de temps il faudra pour les cuisiner.
3. Les aliments moins denses se préparent plus rapidement.
4. Une distribution parfaite des aliments dans la base du four, garantit une meilleure uniformité de la cuisson. Vous pourrez cuisiner plusieurs types d'aliments en même temps en disposant les aliments les moins consistants dans le centre d'un plateau et les plus consistants autour.
5. Laisser reposer les aliments avant de les servir améliore la cuisson. En effet, même après avoir éteint le four, les aliments continuent à cuire quelques instants.
6. Couvrir les aliments, permet de réduire le temps de cuisson et de retenir les liquides provenant de celle-ci (les aliments ne dessèchent pas autant). Les couvercles doivent être en matériel transparent aux micro-ondes et devront avoir un petit orifice pour que la vapeur puisse sortir.

Conseils sur L'utilisation de la Vaisselle

Métal

Dans le four à Micro-ondes, ne pas utiliser de récipients en métal (conserves, etc.), d'emballages en aluminium ni de couverts. Le métal réfléchit les micro-ondes et les aliments ne chauffent pas.

Les aliments doivent être retirés des emballages en aluminium et doivent être mis dans des récipients appropriés aux micro-ondes. Comme les micro-ondes ne passent pas à travers l'aluminium, seul le dessus des aliments est chauffé. En utilisant un récipient approprié, la chaleur sera distribuée uniformément aux aliments.

EXCEPTIONS:

Pour réussir à décongeler ou cuisiner uniformément des morceaux de viande de grandeurs différentes, vous pourrez couvrir les parties les plus fines avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium doit être éloignée au minimum de 2 cm des parois du four, autrement cela pourra provoquer un court-circuit.

Les broches en métal peuvent être utilisées à condition qu'elles soient plus fines que le morceau de viande.

Verre

Tous les récipients en verre peuvent être utilisés s'ils résistent aux températures élevées.

Le cristal conteant un certain pourcentage de plomb, peut se fendre s'il est utilisé dans un four à micro-ondes. Cette situation pourra également se produire avec des récipients en verre qui ont des rebords ébréchés.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine peut être utilisée dans le four à micro-ondes, mais elle ne doit pas avoir de poignées creuses. En effet, l'humidité peut s' incruster à l'intérieur des poignées creuses et sous l'action des micro-ondes celle-ci entraînera une augmentation de la pression, suivie de la destruction de la poignée.

Vaisselle en Grès émaillé

Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

La vaisselle en Grès émaillé comportant des dessins peut être utilisée dans le four à micro-ondes à condition que les dessins soient sous l'émail.

Certains émaux et couleurs contiennent des substances métalliques. La vaisselle avec ce type d'émail et ces couleurs ne devra pas être utilisée dans le four à micro-ondes car elle peut s'abîmer.

Les récipients qui ont reçu un bain en or ou en argent peuvent noircir sous l'action des micro-ondes.

Plastique

La vaisselle en plastique devra être résistante à des températures d'au moins 180° C, sinon elle pourra se déformer. La vaisselle de MÉLAMINE n'est pas adéquate pour les fours à micro-ondes parce qu'elle chauffe beaucoup.

Pour chauffer ou cuisiner des aliments dans des sacs plastiques, ceux-ci devront être perforés pour que la vapeur puisse sortir, empêchant l'éclatement du sac.

Bois

Les récipients en bois ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Le bois contient de l'eau qui s'évapore sous l'action des micro-ondes et le récipient peut se fendre.

Test de la Vaisselle

Si vous avez des doutes quant à l'utilisation de la vaisselle en verre, argile ou porcelaine dans le four à micro-ondes, faites le test suivant:

1. Mettez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four;
2. Fermez la porte;
3. Mettez le Sélecteur de Niveau de Puissance dans la position maximum;
4. Ajustez le temps de fonctionnement à une minute.

Obs: Le four commence à fonctionner.

Si au cours de ce test vous entendez des bruits accompagnés d'étincelles, débranchez immédiatement l'appareil.

La vaisselle présentant ce comportement ou étant très chaude lors de sa sortie du four, n'est pas adéquate au Micro-ondes.

EXCEPTIONS:

Les récipients en grès émaillé contiennent beaucoup de molécules d'eau et pour cette raison ils chauffent beaucoup. Ils peuvent être utilisés, malgré tout, dans le four à Micro-ondes.

En cas de doute, contactez le fournisseur de vaisselle et certifiez-vous qu'elle est adéquate aux Micro-ondes.

Couvercles

L'utilisation des couvercles en verre, en plastique ou d'une pellicule de plastique est conseillée pour:

1. Empêcher la sortie excessive de vapeur, principalement pour les cuissons longues;
2. Accélèrer le processus de cuisson des aliments;
3. Empêcher que les aliments dessèchent;
4. Empêcher que la saveur ne se perde.

Les couvercles devront avoir des orifices pour empêcher la formation de pression. La pellicule en plastique devra être perforée.

Les biberons, les bocaux de nourriture pour bébé et autres récipients similaires doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils risquent d'éclater.

Entretien du Four

Nettoyage

VÉRIFIEZ QUE LA FICHE ÉLECTRIQUE SOIT DÉBRANCHÉE DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE NETTOYER LE FOUR.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS.

EXTÉRIEUR

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de ventilation du four.

INTÉRIEUR

1. Nettoyez les parois du four après chaque utilisation avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de la cavité.
3. Si un certain temps s'est écoulé après le dernier nettoyage et que la cavité du four est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le four pendant 4 minutes sur la puissance maximum des micro-ondes. La vapeur libérée ramollit la saleté qui sera plus facile à nettoyer avec un chiffon doux.
4. Le plateau peut se laver normalement avec du détergent pour la vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

LA PORTE, LE JOINT DE LA PORTE ET LE DEVANT DU FOUR

1. Ces parties devront être toujours nettoyées, spécialement les surfaces de contact entre la porte et le devant du four, afin de garantir une bonne barrière aux micro-ondes.
2. Utilisez un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

Remplacement de la Lampe

Pour certains modèles de Four, la lampe peut être remplacée par l'utilisateur qui dispose à cet effet d'un couvercle situé sur le côté gauche du four.

Pour remplacer l'ampoule, procéder de la façon suivante:

1. Débranchez le four de la prise de courant;
2. Enlevez le couvercle du compartiment de la lampe
3. Remplacez l'ampoule par une neuve de 25 W;
4. Remettez le couvercle.

ATTENTION: sur les modèles ne disposant pas de couvercle pour le remplacement de la lampe, cette opération exigeant des outils spéciaux, devra être effectuée par le Service d'Assistance Technique.

Service d’Assistence Technique (S.A.T.)

Résolution de Problèmes

Les réparations ou les interventions effectuées par un personnel non qualifié peut donner lieu à des situations dangereuses.

Toute réparation ou intervention doit être effectuée par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés.

Si vous détectez une anomalie quelconque dans le four, avant de contacter le S.A.T., effectuez les vérifications suivantes:

1. Vérifiez la prise de courant à laquelle est relié le four (branchez un autre appareil ménager à cette prise de courant et vérifiez s'il fonctionne).
2. Si la lampe du four s’allume mais les aliments ne chauffent pas, vérifiez si la porte est bien fermée (si la porte ne ferme pas correctement, les micro-ondes ne seront pas produites).

Remplacement du Câble d’Alimentation

Si le câble d’alimentaion est endommagé, afin d’éviter des situations dangereuses, celui-ci ne pourra être remplacé que par le fabricant, les agents autorisés ou à les techniciens spécialisés parce que cette opération exige des outils spéciaux.

NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où se trouve-t-il?

Avant d’appeler la Centrale de Services, n’oubliez pas de prendre note du nom du produit et du numéro de série (16 numéros qui commencent par le numéro 3) que vous pourrez trouver sur la plaque de caractéristiques située sur le côté gauche du panneau de contrôle.

Cela évitera des frais et des visites inutiles de nos techniciens.

ESPAÑOL

Estimado/a Usuario/a:

Usted ha adquirido un horno Microondas de nuestra marca, lo que sinceramente agradecemos. Estamos seguros que este aparato completo, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de primerísima calidad ha de satisfacer plenamente sus necesidades.

Rogamos lea atentamente las instrucciones de este libro y del folleto anexo con lo que obtendrá un mejor resultado en la utilización del aparato.

CONSERVE LA DOCUMENTACION DE ESTE PRODUCTO PARA POSIBLES CONSULTAS FUTURAS

Los componentes de este aparato que estén en contacto con alimentos cumplen con las exigencias de la directiva ECC 89/109.

Indice

Instrucciones de Montaje

Retire el horno de su embalaje.

Retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior del horno.

Verifique si las siguientes piezas se encuentram en buen estado:

- Puerta y bisagras
- Frente del horno
- Parte interior y exterior del horno

Si encuentra algún defecto en dichas piezas, NO UTILICE EL HORNO. Contacte con su vendedor.

Coloque el horno en una superfície plana y capaz de soportar su peso. El horno deberá quedar alejado de fuentes de calor o vapor (hornos eléctricos, tostadores, etc.).

Para permitir una buena refrigeración del aparato, se recomienda:

- Dejar un espacio libre de 20 cm por encima de la parte superior del aparato.
- Si prefiere instalar el horno microondas en un mueble de cocina, respete las Instrucciones de Instalación del marco de encastrar vendido por separado, observando la abertura prevista en la parte superior del mueble.
- Al instalar el horno microondas, asegúrese de que el cable de alimentación no quede en contacto con el conducto metálico de salida de vapores ya que las altas temperaturas de dicho conducto podrían dañarlo.

El horno está equipado con manguera de tres cables, dos para la corriente monofásica y uno para la toma de tierra.

El fabricante y el vendedor no se responsabilizan de averías o accidentes personales, causados por el incumplimiento de las instrucciones de instalación.

ATENCION: ESTE HORNO DEBE IR EQUIPADO CON TOMA DE TIERRA.

Indicaciones Importantes

ATENCIÓN: Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran dañadas, el horno no deber ser conectado hasta que personal autorizado lo revise y realice las oportunas reparaciones.

ATENCIÓN: Es peligroso para el usuario, realizar intervenciones o reparaciones que conlleven la sustitución de cualquier tapa o envolvente de protección contra las microondas. Estas labores deben ser realizadas por un técnico cualificado.

ATENCIÓN: Líquidos u otros alimentos no deben ser calentados en recipientes herméticos ya que éstos pueden estallar.

ATENCIÓN: Los niños no deben utilizar el horno sin haber sido informados de las instrucciones de uso del mismo y de este modo ser capaces de comprender los peligros de un uso incorrecto del aparato.

ATENCIÓN: Cuando el microondas funcione en modo Combi (microondas + grill), los niños solo podrán operar el aparato bajo supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas que se pueden alcanzar.

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, compruebe regularmente el interior del horno para evitar inflamaciones.

Si observa humo, desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para ahogar las llamas.

Después de calentar biberones o papillas de niños, revuelva el envase y verifique su temperatura antes de ser servido.

Calentar bebidas en el horno puede resultar en la ebullición de las mismas y por ello se debe manejar con cuidado los recipientes.

Huevos duros y huevos frescos con cáscara no deben ser calentados en el horno ya que pueden reventar.

No coloque ningún utensilio metálico en el interior del horno salvo aquellos que hayan sido fabricados para ser utilizados en el horno.

No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados pues éstos pueden explotar.

Nunca caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas. PELIGRO DE INFLAMACION.

En caso de duda, seleccione tiempos cortos para cocinar, calentar y descongelar alimentos en microondas. Con tiempos muy largos, los alimentos podrán quedar muy secos y hasta empezar a arder.

No utilice el horno para otra función que no sea calentar, cocinar o descongelar alimentos.

El horno no deberá funcionar sin su bandeja ni en vacío.

No tape las aberturas de ventilación del horno.

Descripción del Horno Microondas

Ventajas del horno Microondas

En la cocina convencional el calor irradiado por las resistencias o quemadores de gas, penetra lentamente en los alimentos, de afuera hacia adentro. Eso hace que exista una gran pérdida de energía en el calientamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el horno microondas, al contrario el calor se genera en el interior del propio alimento, calentando éste, de dentro hacia afuera. No existen pérdidas de energía, pues el aire, las paredes interiores del horno y los recipientes (cuando son los adecuados), no se calientan por acción de las microondas.

Resumiendo, los hornos de microondas presentan las seguientes ventajas:

1. Economía en tiempo de cocción: en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultra-rápida de alimentos, reduciendo el peligro de aparición de bacterias.
3. Economía de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos, debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Cómo funciona el horno Microondas

En el horno existe una válvula de alta tensión denominada Magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas al interior del horno a través de una guía de onda y distribuidas por un expansor metálico o a través de un plato giratorio.

Dentro del horno las microondas se propagan en todos los sentidos, son reflejadas por las paredes metálicas y penetram uniformemente en los alimentos.

Por qué motivo se calientan los alimentos

La mayoría de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

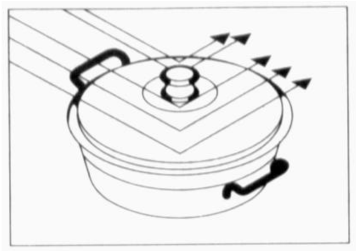
La fricción entre las moléculas origina calor, que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos y manteniéndolos calientes.

Debido a que el calor se forma en el interior de los alimentos:

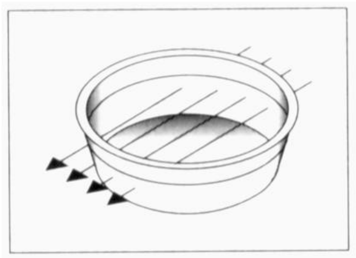
- Estos pueden ser cocinados sin/con pocos líquidos o grasas.
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es mas rápido que en un horno convencional.
- Se conservan las vitaminas y el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, vidrio, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por este motivo, no utilice en el horno microondas recipientes metálicos o que tengan partes metálicas.

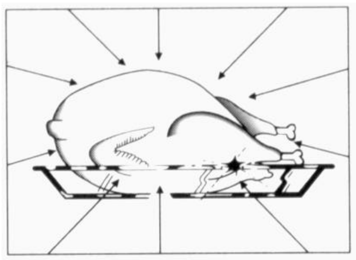
Las microondas son reflejadas por el metal...



...pasan a través de porcelana y vidrio...



...son absorbidas por los alimentos.



Instrucciones de Funcionamiento

Ver figura en el folleto anexo y proceda de la siguiente manera:

1. Conecte el horno a una toma de corriente apropiada (ver instrucciones de instalación).
2. Abra la puerta presionando el Botón de Abertura de la Puerta (7). Para los modelos sin este botón basta tirar de la puerta. La luz del horno se deberá encender.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja o la parilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseados conforme a lo descrito en los capítulos siguientes.
5. Cierre la puerta. En los modelos con Botón de Arranque (6), presione este botón.
6. El horno comenzará a funcionar.

Función Microondas

Colocar el Selector de Funciones (3) en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo a la siguiente tabla.

Posición	Potência
A	Máxima
B	Media
C	Mínima
D	Descongelar
E	Mantener Caliente

Obs: Para saber el valor numérico de los diferentes niveles de potencia consulte el folleto.

Tiempo de Funcionamiento

La selección de tiempo de funcionamiento deseado se realiza rodando el Selector de Tiempo (5).

Para tiempos inferiores a 2 minutos coloque el Selector de Tiempo en una posición superior y después retroceda al tiempo deseado.

Siempre que el Selector de Tiempo se encuentre en una posición diferente a 0, la luz del horno debe estar encendida.

Cuando termine el tiempo de funcionamiento, el Temporizador emitirá una señal sonora y desconectará el horno.

Durante el funcionamiento...

Puede abrir la puerta del horno en cualquier momento durante el funcionamiento del mismo. En este caso ocurrirá:

- SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE EL FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS;
- el grill se desconecta aunque, sin embargo, se mantendrá muy caliente;
- el Selector de Tiempo se para automáticamente indicando el tiempo de funcionamiento restante.

Podrá entre tanto:

- Mezclar o revolver los alimentos para mejorar la uniformidad de calentamiento;
- Alterar el Nivel de Potencia accionando el Regulador de Potencia (4);
- Seleccionar otra función colocando el Selector de Funciones (3) en otra posición;
- Alterar el tiempo de funcionamiento restante accionando el Mando de Tiempo.

Cierre nuevamente la puerta y presione el Botón de Arranque (6) en aquellos modelos que lleven este botón. El horno comenzará a funcionar.

ATENCION: Al final de la utilización del horno, posicione el Selector de Tiempo (5) en la posición 0. De no hacerlo así, el horno comenzará a funcionar cuando cierre la puerta.

NOTAS

1. Para interrumpir el funcionamiento del horno antes del tiempo programado, posicione el Selector de Tiempo (5) en la posición 0 o bien abra la puerta.
2. Con el horno en funcionamiento podrá cambiar tanto el tiempo como el nivel de potencia accionando el correspondiente mando.

Consejos para la Correcta Utilización del Horno

Funcionamiento en Microondas

Antes de utilizar cualquier recipiente, verifique si es el adecuado para hornos microondas (VER CONSEJOS PARA LA UTILIZACION DE RECIPIENTES).

Haga siempre un corte en la cáscara de los alimentos antes de cocinarlos.

Cuando caliente líquidos, colóquelos en un recipiente de boca ancha, con el fin de que se produzca la adecuada evaporación.

Recuerde que en microondas:

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.
2. Cuanto más baja sea la temperatura de los alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.
3. Los alimentos menos densos se preparan más rápidamente.
4. Una distribución perfecta de los alimentos en la base del horno garantiza una mejor uniformidad de cocción. Disponiendo los alimentos más densos en un anillo exterior y los menos densos en el centro del plato, se pueden cocinar varios tipos de alimentos simultáneamente.
5. Los alimentos deben dejarse reposar antes de servirlos, lo que mejora su cocción, ya que una vez que se ha desconectado el horno, los alimentos se continuan cociendo durante unos segundos.
6. Tapando los alimentos se consigue acortar el tiempo de cocción y retener los líquidos (los alimentos no se deshidratan). Las tapas deben ser de material transparente a las microondas, y deberán tener una pequeña salida para el vapor.

Consejos para la Utilización de Recipientes

Metal

No utilice en el horno microondas recipientes de metal (latas, etc), embalajes en hoja de aluminio, cucharas, tenedores, cuchillos, etc. El metal refleja las microondas y los alimentos no se calientan.

Los alimentos deben ser retirados de sus embalajes de hoja de alumínio y colocados en recipientes adecuados para los microondas. Como las microondas no atraviesan la hoja de aluminio, los alimentos sólamente se calientan por encima. Utilizando el recipiente adecuado, el calor será distribuido uniformemente por los alimentos.

EXCEPCIONES

Para conseguir descongelar o cocinar uniformemente piezas de carne de tamaños irregulares se aconseja tapar las partes mas finas con hoja de alumínio. La hoja de alumínio deberá estar alejada como mínimo 2 cm de las paredes del horno; caso contrario, podría producirse un arco eléctrico.

Se pueden utilizar pinchos de metal, pero tendrán que ser más pequeños que la pieza de carne.

Vidrio

Pueden ser utilizados todos los recipientes de vidrio (cristal) que soporten temperaturas elevadas.

El cristal contiene un cierto porcentaje de cromo pudiendo agrietarse si el tiempo de cocción es prolongado.

Porcelana

La porcelana podrá utilizarse en el horno microondas pero no deberá tener dibujo alguno. En el interior de los dibujos pueden depositarse humedades que, por acción de las microondas pueden provocar un aumento de presión, seguido de la destrucción del dibujo.

Recipientes de Barro Acristalado

Este tipo de recipientes pueden calentarse bastante si el tiempo de cocción es prolongado.

La vajilla de barro vitrificado con pintura puede ser utilizada en el horno de microondas si la pintura está por debajo del vitrificado.

Algunos cristales y colores contienen sustancias metálicas. Las vajillas con este tipo de cristales y colores no deberán ser utilizadas en el horno de microondas pues pueden quedar dañadas.

Los recipientes con baños de oro o plateado pueden oscurecerse por acción de las microondas.

Plásticos

La vajilla de material plástico deberá ser resistente a temperaturas de, por lo menos 180°C. Caso contrario, podría deformarse. La vajilla de MELAMINA no es adecuada para el horno microondas, pues se calienta demasiado.

Para calentar o cocinar alimentos en bolsas de plástico, estos deberán ser perforados para que el vapor pueda salir, lo que evitará que la bolsa reviente.

Madera

No deben ser utilizados recipientes de madera en el horno.

Prueba de Vajillas

Para comprobar si una vajilla de cristal, barro o porcelana es adecuada para su utilización en el horno microondas, realice la siguiente comprobación:

1. Coloque el recipiente vacío junto a un vaso con agua, en el interior del horno;
2. Cierre la puerta;
3. Coloque el Selector de funciones en posición microondas potencia en máxima;
4. Ajuste el tiempo de funcionamiento para 1 minuto.

Observaciones: El horno empieza a funcionar.

Si durante el funcionamiento escuchase ruidos acompañados de chispas, desconecte inmediatamente el aparato.

La vajilla que tenga este comportamiento, o la que al ser retirada del horno microondas esté muy caliente, no es apropriada para su utilización en microondas.

EXCEPCIONES:

Los recipientes de barro vitrificado contienen muchas moléculas de agua, por eso se calientan bastante. No obstante, pueden ser utilizados en microondas.

En caso de duda, contacte con el vendedor de la vajilla y asegurese de que es apropriada para el microondas.

Tapas

Se aconseja la utilización de tapas de cristal o de plástico porque:

1. Impiden la excesiva salida de vapores, principalmente en cocciones largas.
2. Acelera el proceso de calientamiento de los alimentos.
3. Impide que los alimentos se sequen.
4. Impide que se pierda el aroma.

Las tapas deberán tener orificios para evitar la presión. La película de plástico deberá ser perforada.

Los biberones, potitos de comida para bebés, y otros recipientes similares, deberán ser calentados sin tapa. En caso contrario, podrían reventar

Mantenimiento del Horno

Limpieza

ASEGURESE DE QUE EL ENCHUFE ESTA DESCONECTADO DE LA CORRIENTE ANTES DE LIMPIAR EL HORNO.

NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS.

EXTERIOR

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia, y seque con un paño húmedo.
2. Evite que entre agua en los orificios de ventilación del horno.

INTERIOR

1. Limpie las paredes del horno después de cada uso un paño húmedo.
2. Evite que el agua entre en los orificios de la cavidad.
3. Si después de cocinar se observa que la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno durante 4 minutos en la potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que podrá retirarse fácilmente con un paño suave.
4. La bandeja puede lavarse normalmente con detergente para vajillas o en el lavavajillas.

PUERTA, JUNTA DE LA PUERTA Y FRENTE DEL HORNO

1. Esta zonas deberán estar siempre bien limpias, especialmente las superficies de contacto entre la puerta y el frente del horno, para evitar fugas de las microondas.
2. Utilice detergente neutro, agua tibia y seque con un paño suave.

Sustitución de la Lámpara

En algunos modelos la lámpara puede ser sustituida por el usuario, disponiendo el horno para ello de una tapa situada en el lado izquierdo.

Para sustituir la lámpara proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el horno de la toma de corriente.
2. Retire la tapa del compartimiento de la lámpara.
3. Sustituya la lámpara por una nueva de 25 W.
4. Coloque la tapa de nuevo.

ATENCION: En los modelos que no disponen de tapa para sustituir la lámpara, esta operación debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

Servicio de Asistencia Técnica (S.A.T.)

Resolución de Problemas

Las reparaciones o intervenciones efectuadas por personal no perteneciente al S.A.T. pueden originar situaciones peligrosas.

Cualquier tipo de reparación o intervención deberá ser efectuada por el fabricante, personal cualificado del S.A.T. Oficial o un agente autorizado.

Si detecta alguna anomalía en el horno, antes de contactar con el S.A.T., efectúe las siguientes verificaciones:

1. Compruebe si el enchufe está conectado a la red, y si el horno tiene energía (conecte otro electrodoméstico a ese enchufe y verifique si funciona).
2. Si la lámpara del horno se enciende pero los alimentos no se calientan, compruebe que la puerta esté bien cerrada (si la puerta no cierra correctamente no se producirán microondas).

Sustitución del Cable de Alimentación

Si el cable de alimentación se encuentra dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados del Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde está?

Antes de llamar a la Central de Servicios recuerde tomar nota del nombre del producto y del número de serie (16 números que empiezan con el número 3) que puede encontrarse en la placa de características situada en la parte izquierda del panel de control.

Esto evitará el coste y las visitas innecesarias de nuestros técnicos.

PORTUGUÊS

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno Microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro e do folheto anexo, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno Microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

Os componentes deste microondas que estão em contacto com os alimentos cumprem os requisitos exigidos na directiva CEE 89/109.

Índice

Instruções de Instalação

Retire o forno da embalagem.

Retire todos os materiais de embalagem e acessórios do interior do forno.

Verifique se as seguintes peças se encontram em bom estado;

- porta e dobradiças;
- frente do forno;
- parte interior e exterior do forno.

Se encontrar algum defeito nestas peças NÃO UTILIZE O FORNO e contacte o vendedor.

Coloque o forno numa superfície plana e capaz de suportar o seu peso.

Para obter um bom arrefecimento, é recomendado que:

- Exista um espaço livre de 20 cm acima da superfície superior ao forno.
- Se preferir instalar o forno microondas num móvel de cozinha, respeite as instruções de instalação do aro de encastrar vendido em separado, tendo em atenção a abertura prevista no topo do móvel.
- Ao instalar o forno microondas assegure-se que o cabo de alimentação não fica em contacto com a chaminé metálica de saída de vapores pois pode danificar-se devido ás altas temperaturas.

O forno deverá ficar afastado de fontes de calor ou vapor (fornos eléctricos, torradeiras, etc.).

O forno vem equipado com cabo eléctrico e ficha para corrente monofásica. A ligação deve ser feita a uma tomada com TERRA.

O fabricante e o fornecedor não aceitam reclamações de avarias ou acidentes pessoais causados pelo não cumprimento destas instruções de instalação.

ATENÇÃO:ESTE FORNO TEM QUE SER LIGADO À TERRA.

Indicações Importantes

ATENÇÃO: Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser ligado até ter sido reparado por um técnico qualificado.

ATENÇÃO: É perigoso para alguém, excepto um técnico qualificado, executar intervenções ou reparações que envolvam a remoção de qualquer tampa ou cobertura que assegure protecção contra a exposição à energia das microondas.

ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos uma vez que estes podem explodir.

ATENÇÃO: As crianças só devem ser autorizadas a usar o forno sem supervisão quando lhe tenham sido dadas instruções adequadas de modo que a criança seja capaz de usar o forno de forma segura e de compreender os perigos do seu uso incorrecto.

ATENÇÃO: Qunado o forno microondas é operado no modo de combinação (microondas + grelhador), as crinaças só poderão usar o aparelho sob supervisão de um adulto devido ás elevadas temperaturas que se podem gerar.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel vigie o forno frequentemente devido à possibilidade de ignição.

Se for observado fumo, desligue o forno ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.

Após aquecer biberões ou boiões de papa para bebé, agite ou mexa o seu conteúdo e verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.

O aquecimento de bebidas em microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto deve ter-se cuidado ao manusear o seu recipiente.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.

Não coloque nenhum utensílio metálico no interior do forno, salvo os que são fornecidos com o aparelho e que foram concebidos para esse fim.

Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir.

Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas. PERIGO DE INFLAMAÇÃO.

Em caso de dúvida seleccione tempos curtos para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos por Microondas. Com tempos muitos longos os alimentos poderão ficar muito secos e até começar a arder.

Não utilize o forno para outra função que não seja para aquecer, cozinhar ou descongelar alimentos.

O forno não deve funcionar sem a bandeja ou em vazio.

Não tape as aberturas de ventilação do forno.

Descrição do Forno

Quais as vantagens do forno Microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

Ao contrário, no forno de Microondas o calor é gerado no interior do próprio alimento, aquecendo este de dentro para fora. Não existem perdas de energia pois o ar, as paredes interiores do forno e os recipientes (quando adequados) não aquecem por acção das Microondas.

Resumidamente os fornos Microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Como funciona o forno Microondas

No forno de Microondas existe uma válvula de alta tensão designada por Magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de Microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as Microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maioria dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das Microondas.

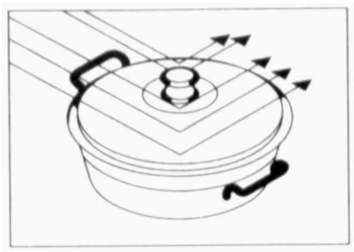
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

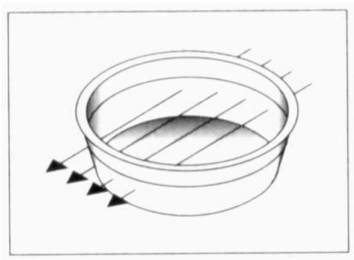
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno Microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As Microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de Microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

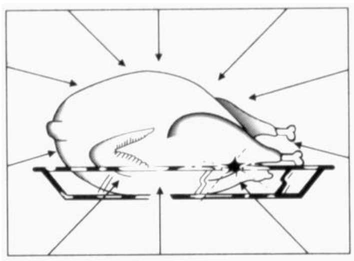
As Microondas são reflectidas pelo metal...



...atravessam vidro Porcelana...



...são absorvidas pelos Alimentos.



Instruções de Funcionamento

Consulte a figura no folheto em anexo e proceda da seguinte forma:

1. Ligue o forno a uma tomada de corrente apropriada (ver Instruções de Instalação).
2. Abra a porta, pressionando o Botão de Abertura da Porta (7). Nos modelos sem este botão basta puxar a porta. A luz do forno deverá acender.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja ou sobre a grelha.
4. Seleccione a função e o tempo de cozedura pretendidos conforme descrito nos capítulos seguintes.
5. Feche a porta. Nos modelos com Botão de Arranque (6), pressione este botão.
6. O forno começará a funcionar.

Função Microondas

Colocar o Selector de Funções (3) na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte.

Posição	Nível de Potência
A	Máxima
B	Média
C	Mínima
D	Descongelar
E	Manter Quente

Obs. Para saber o valor numérico dos diferentes níveis de potência, consulte o folheto.

Tempo de Funcionamento

A selecção do tempo de funcionamento desejado é efectuada rodando o Botão do Temporizador (5).

Para tempos inferiores a 2 minutos rode o Botão do Temporizador até um tempo superior e depois retroceda até ao tempo desejado.

Sempre que o Botão do Temporizador se encontrar numa posição diferente de zero a luz do forno deve acender.

Quando terminar o tempo de funcionamento, o Temporizador emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente o forno.

Durante o funcionamento ...

Pode abrir a porta do forno em qualquer altura durante a cozedura dos alimentos, neste caso:

- INTERROMPE-SE IMEDIATAMENTE A PRODUÇÃO DE MICROONDAS;
- o Grelhador será desligado, mantendo-se no entanto muito quente;
- o Temporizador parará automaticamente, indicando o tempo de funcionamento restante.

Poderá então, se o desejar:

- Mexer ou voltar os alimentos, para melhorar a uniformidade de aquecimento;
- Alterar o nível de potência de microondas actuando no Regulador de Potência (4);
- Seleccionar outra função, colocando o Selector de Funções (3) noutra posição;
- Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o Botão de Temporizador (5).

Feche novamente a porta e pressione o Botão de Arranque (6) nos modelos com este botão. O forno começará a funcionar.

ATENÇÃO: no final da utilização do forno rode o Botão do Temporizador (5) até zero pois, caso contrário, o forno começará a funcionar quando fechar a porta.

Notas:

1. Para parar o funcionamento do forno antes de concluído o tempo programado, rode o Botão do Temporizador (5) até ZERO ou abra a porta.
2. Com o forno a funcionar poderá alterar o tempo de funcionamento, o nível de potência ou a função, actuando no respectivo comando.

Conselhos para uma Boa Utilização do Forno

Funcionamento em Microondas

Antes de utilizar qualquer recipiente verifique se é adequado para fornos de Microondas (VER CONSELHOS SOBRE UTILIZAÇÃO DE LOUÇA).

Faça sempre um corte na casca dos alimentos, antes de os cozinhar.

Quando aquecer líquidos coloque-os num recipiente de boca larga para haver uma adequada exaustão de vapores.

Lembre-se que em Microondas...

1. Quanto maior for a quantidade de alimentos, maior será o tempo necessário para os cozinhar.
2. Quanto mais baixa for a temperatura dos alimentos, mais tempo será necessário para os cozinhar.
3. Os alimentos menos densos preparam-se mais rapidamente.
4. Uma distribuição perfeita dos alimentos na base do forno garante uma melhor uniformidade da cozedura. Dispondo os alimentos mais densos num anel exterior e os menos densos no centro de um prato permite cozinhar vários tipos de alimentos simultaneamente.
5. Deixando repousar os alimentos antes de os servir melhora a cozedura porque, mesmo depois de desligar o forno, os alimentos continuam a cozer durante algum tempo.
6. Tapando os alimentos consegue-se encurtar o tempo de cozedura e reter os líquidos daí provenientes (os alimentos não ficam tão secos). As tampas devem ser de material transparente às Microondas e deverão ter uma pequena saída para o vapor.

Conselhos sobre utilização de Louça

Metal

Não utilize no forno de Microondas recipientes de metal (enlatados, etc.), embalagens em folha de alumínio e talheres. O metal reflecte as Microondas e os alimentos não aquecem.

Os alimentos devem ser retirados das embalagens de folha de alumínio colocados em recipientes adequados para Microondas. Como as Microondas não atravessam a folha de alumínio os alimentos só aquecem por cima. Utilizando o recipiente adequado o calor será distribuído uniformemente pelos alimentos.

EXCEPÇÕES:

Para conseguir descongelar ou cozinhar uniformemente peças de carne de tamanhos irregulares, podem tapar-se as partes mais finas com folha de alumínio. A folha de alumínio deve estar afastada no mínimo 2 cm das paredes do forno, caso contrário poderá ocorrer arco eléctrico.

Podem ser utilizados espetos de carne desde que sejam menores que a peça de carne.

Vidro

Podem ser utilizados todos os recipientes de vidro que suportem temperaturas elevadas.

O cristal contém uma certa percentagem de chumbo podendo rachar se for utilizado num forno de Microondas. O mesmo poderá acontecer a recipientes de vidro com rebordos recartilhados.

Porcelana

A louça de porcelana pode ser utilizada no forno Microondas mas não deve ter pegas ocas. No interior das pegas ocas pode depositar-se humidade que por acção das Microondas provocará um aumento de pressão, seguido da destruição da pega.

Louça de Barro Vidrado

Esta louça pode aquecer bastante.

A louça de barro vidrado com pinturas pode ser utilizada no forno de Microondas desde que as pinturas estejam por baixo do vidrado.

Alguns vidrados e cores contém substâncias metálicas. Louça com este tipo de vidrados e cores não deverá ser utilizada no forno de Microondas pois pode ficar danificada.

Recipientes com banhos dourados ou prateados podem escurecer por acção das Microondas.

Plásticos

A louça de material plástico deverá ser resistente a temperaturas de pelo menos 180° C, senão pode deformar-se. Louça de MELAMINA não é adequada para o forno de Microondas pois aquece muito.

Para aquecer ou cozinhar alimentos em sacos plásticos, estes deverão ser perfurados para que o vapor possa sair, impedindo o rebentamento do saco.

Madeira

Não devem ser utilizados recipientes de madeira no forno de Microondas. A madeira contém água que evapora por acção das Microondas e o recipiente poderá rachar.

Teste à Louça

Se tiver dúvidas quanto à utilização de louça de vidro, barro ou porcelana no forno Microondas, faça o seguinte teste:

1. Coloque o recipiente vazio e um copo de água no interior do forno;
2. Feche a porta;
3. Coloque o Selector de Nível de Potência na posição máxima;
4. Ajuste o tempo de funcionamento para 1 minuto;

Nota: O forno começa a funcionar.

Se durante este teste ouvir ruídos acompanhados por faíscas, desligue imediatamente o aparelho.

Louça que apresente este comportamento ou aquela que, ao ser retirada do forno de Microondas, esteja muito quente, não é apropriada para Microondas.

EXCEPÇÕES:

Recipientes de barro vidrado contém muitas moléculas de água e desta forma aquecem bastante. Contudo podem ser utilizados em Microondas.

Em caso de dúvida contacte o fornecedor de louça e certifique-se de que é própria para Microondas.

Tampas

A utilização de tampas de vidro, de plástico ou um filme de plástico é aconselhada porque:

1. Impede saída excessiva de vapores, principalmente em cozinhados longos;
2. Acelera o processo de aquecimento dos alimentos;
3. Impede que os alimentos sequem;
4. Impede que o aroma se perca.

As tampas deverão ter orifícios para impedir formação de pressão. O filme de plástico deverá ser perfurado.

Biberões, boiões de comida para bebé e outros recipientes similares deverão ser aquecidos sem tampa, caso contrário podem rebentar.

Manutenção do Forno

Limpeza

CERTIFIQUE-SE QUE A FICHA ESTÁ DESLIGADA DA TOMADA ANTES DE LIMPAR O FORNO.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

EXTERIOR

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e seque com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios de ventilação do forno.

INTERIOR

1. Limpe as paredes do forno após cada utilização com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios da cavidade.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno durante 4 minutos na potência máxima das Microondas. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.
4. A bandeja pode lavar-se normalmente com detergente para a louça ou na máquina de lavar.

PORTA, JUNTA DA PORTA E FRENTE DO FORNO

1. Estas partes deverão estar sempre bem limpas, especialmente as superfícies de contacto entre a porta e a frente do forno, para garantir boa vedação das Microondas.
2. Utilize detergente neutro, água morna e seque com um pano macio.

Substituição da Lâmpada

Em alguns modelos a lâmpada pode ser substituída pelo utilizador, dispondo para isso o forno de uma tampa situada do seu lado esquerdo.

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o forno da tomada de corrente;
2. Retire a tampa do compartimento da lâmpada;
3. Substitua a lâmpada por uma nova de 25 W;
4. Reponha a tampa.

ATENÇÃO: nos modelos que não dispõem de tampa para substituição da lâmpada, esta operação terá que ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

Serviço de Assistência Técnica (S.A.T.)

Resolução de Problemas

As reparações ou intervenções efectuadas por pessoal não qualificado podem originar situações perigosas.

Toda e qualquer reparação ou intervenção deve ser efectuada pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados.

Se detectar alguma anomalia no forno, e antes de contactar o S.A.T., efectue as seguintes verificações:

1. Verifique se a tomada à qual está ligado o forno tem energia (ligue outro electrodoméstico a essa tomada e verifique se funciona).
2. Se a lâmpada do forno acende mas os alimentos não aquecem, verifique se a porta está bem fechada (se a porta não fechar correctamente não serão produzidas microondas).

Substituição do Cabo de Alimentação

Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

NÚMERO DE SÉRIE DO PRODUCTO. Onde Procurar?

Antes de chamar os serviços técnicos lembre-se de anotar a referência do produto e o número de série (16 números que começam com o número 3) situada na face esquerda do painel de comandos.

Assim poderá evitar a desnecessária deslocação dos técnicos.

DEUTSCH

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieser moderne und praktische Mikrowellenherd - hergestellt aus Materialien bester Qualität - Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie um aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und des beigefügten Faltblatts, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellenherdes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

Alle Komponenten dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, erfüllen die Anforderungen der Richtlinie EWG 89/109.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung

Nehmen Sie den Herd aus der Verpackung.

Entfernen Sie alle Verpackungs-und Zubehörteile aus dem Backraum des Herdes.

Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere
- Herdvorderseite
- Innen- und Außenflächen des Herdes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DEN HERD NICHT, und suchen Sie Ihren Verkäufer auf.

Stellen Sie den Herd auf eine ebene Oberfläche, die das Gewicht aushält.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen:

- Lassen Sie einen Raum von 20 cm oberhalb des Geräts frei.
- Wenn Sie den Einbau des Mikrowellenherds in ein Küchenmöbel bevorzugen, beachten Sie bitte die Einbauanweisungen hinsichtlich des getrennt erhältlichen Einbaurahmens sowie die auf der Oberseite des Küchenmöbels vorzusehende Öffnung.
- Achten Sie bei der Installation des Mikrowellenherds darauf, dass das Netzkabel nicht mit dem heißen metallischen Dunstabzugsrohr in Berührung kommt, da anderenfalls das Kabel auf Grund der hohen Temperaturen beschädigt werden kann.

Der Herd muss zu Wärme oder Dampfquellen (Elektroherde, Toaster usw.) einen ausreichenden Sicherheitsabstand einhalten.

Der Herd ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für einphasigen Strom ausgestattet. Der Anschluß darf nur an eine GEERDETE Steckdose erfolgen.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen von Störungen oder Unfallmeldungen von Personen nicht gelten, wenn diese auf Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

ACHTUNG: DER HERD DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN**.**

Wichtige Hinweise

ACHTUNG: Bei beschädigter Tür bzw. Türscharnier darf der Herd erst wieder nach der Reparatur durch einen ausgebildeten Fachmann in Betrieb genommen werden.

ACHTUNG: Nur der ausgebildete Fachmann darf solche Reparaturen vornehmen, bei denen ein Schutzdeckel bzw. eine Abdeckung entfernt werden muss, die vor der direkten Einwirkung der Mikrowellenenergie schützt.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da Explosionsgefahr besteht.

ACHTUNG: Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.

ACHTUNG: Bei Benutzung des Mikrowellenherds in der Betriebsart Combi (Mikrowelle + Grill) dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen, da Teile des Geräts sehr hohe Temperaturen erreichen können.

Beim Erwärmen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältnissen: Angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Herdkontrolle durchführen.

Bei Rauchentwicklung den Mikrowellenherd ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose herausziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.

Zur Vermeidung von Verbrennungen Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln, bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, bevor Sie das Baby füttern.

Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellenherd kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher ist bei der Handhabung des Behältnisses größte Vorsicht geboten.

Rohe sowie bereits abgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellenherd gewärmt werden, da sie platzen können.

Mit Ausnahme der mit dem Herd mitgelieferten Metallteile dürfen nur solche Metallgegenstände in den Herd gestellt werden, die ausdrücklich dafür geeignet sind.

Flüssigkeiten und sonstige Speisen dürfen nicht in geschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da Explosionsgefahr besteht.

Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke dürfen im Mikrowellenherd nicht erhitzt werden. ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.

Wählen Sie im Zweifelsfalle eine kurze Zeitdauer für die Zubereitung, zum Erwärmen oder Auftauen von Lebensmitteln mit Mikrowellen. Bei sehr langen Garzeiten können die Lebensmittel sehr trocken werden oder sogar brennen.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Auftauen von Speisen.

Der Herd darf nicht ohne das Backblech bzw. leer in Betrieb genommen werden.

Die Lüftungsöffnungen des Herdes dürfen nicht bedeckt sein.

Beschreibung des Mikrowellenherdes

Die Vorteile eines Mikrowellenherdes

In einem herkömmlichen Herd durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Herdbestandteile und Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellenherd die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Herdinnenwände und die Behälter (falls geeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile von Mikrowellenherden im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen, Das verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Die Nährstoffe bleiben aufgrund der verkürzten Garzeit in den Lebensmitteln erhalten.
5. Einfach in der Reinigung.

Wie der Mikrowellenherd funktioniert

Im Mikrowellenherd befindet sich ein Hochspannungsventil, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Herdinnenraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Herd breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert, wobei sie die Speisen gleichmäßig durchdringen.

Wie sich die Speisen erwärmen:

Die Mehrheit der Lebensmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

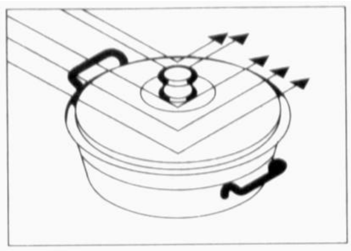
Die Reibung der Moleküle produziert Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Jenachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten der Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln von innen nach außen ergeben sich folgende Vorteile:

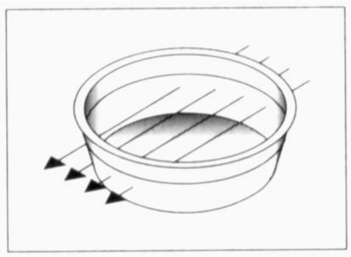
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- Das Auftauen, Erwärmen und Garen ist im Mikrowellenherd schneller als im herkömmlichen Herd;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma bleiben erhalten.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallteilen.

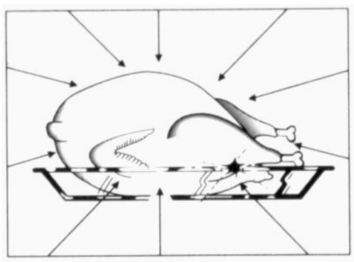
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



...Durchdringen Glas und Porzellan...



...Werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Gebrauchsanweisung

Schauen Sie sich die Zeichnung auf dem Blattt im Anhang an und verfahren Sie wie folgt:

1. Schließen Sie den Herd an eine geeignete Steckdose an (s. Installationsanleitung).
2. Öffnen Sie die Tür, indem Sie den Türöffnungsschalter betätigen (7). Bei Modellen ohne diesen Schalter die Tür von Hand öffnen. Das Herdlicht muss aufleuchten.
3. Stellen Sie das Behältnis mit den Speisen auf das Backblech oder auf den Rost.
4. Stellen Sie gemäß Beschreibung in den nachfolgenden Kapiteln die gewünschte Funktionsstufe und die Garzeit ein.
5. Schließen Sie die Tür. Bei Ausführungen mit Starttaste (6), betätigen Sie bitte diese Taste.
6. Der Herd beginnt zu laufen.

Funktionsstufe Mikrowelle

Bringen Sie den Funktionswahlschalter (3) gemäß der gewünschten Leistungsstufe und nachstehender Tabelle in die entsprechende Position.

Position	Leistungsstufe
A	Höchststufe
B	Mittlere Stufe
C	Niedrigstufe
D	Auftauen
E	Warmhalten

Anm.: Um die Zahlenwerte der verschiedenen Leistungsstärken zu erfahren, schauen Sie bitte auf dem beigefügten Blatt nach.

Betriebszeit

Durch Drehen der Zeitschaltuhr (5) (Timer) stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein.

Bei Garzeiten bis zu 2 Minuten drehen Sie die Zeitschaltuhr zunächst auf die nächst höhere Zeitstufe und dann auf die gewünschte Zeitstufe zurück.

Wenn der Zeitwahlschalter auf einen Wert über 0 eingestellt ist, leuchtet die Lampe im Herd auf.

Nach Ablauf der Betriebszeit sendet die Zeitschaltuhr einen Signalton und stellt den Herd automatisch ab.

Während der Betriebszeit ...

Sie können die Herdtür jederzeit öffnen. In diesem Fall

- WIRD DER BETRIEB DES MIKROWELLENHERDES SOFORT UNTERBROCHEN:
- der Grill wird abgeschaltet, bleibt aber sehr heiß;
- die Zeitschaltuhr stoppt automatisch und zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Wenn Sie es wünschen, können Sie jetzt:

- die Speisen rühren oder wenden, um die Gleichmäßigkeit des Erwärmungsvorgangs zu begünstigen;
- durch Betätigen des Stufenreglers (4) die Leistungsstufe neu einstellen;
- durch Betätigen des Funktionswahlschalters (3) eine andere Funktion wählen;
- durch Drehen der Zeitschaltuhr (5) die Restzeit des Garvorgangs neu einstellen.

Schließen Sie wieder die Tür und betätigen Sie den Startschalter (6), falls Ihr Modell einen besitzt. Der Herd beginnt zu laufen.

ACHTUNG: Drehen Sie die Zeitschaltuhr (5) nach Gebrauch des Herdes auf Null (Aus-Stellung), sonst beginnt der Herd zu arbeiten, wenn Sie die Tür schließen.

Anmerkungen:

1. Wenn Sie den Herd vor Programmablauf ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr (5) auf NULL (AUS-Stellung) oder öffnen Sie die Tür.
2. Bei laufendem Herd können Sie die Betriebszeit, die Leistungsstufe bzw. die Funktion ändern, indem Sie den entsprechenden Schalter betätigen.

Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Herdes

Arbeiten mit dem Mikrowellenherd

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellenherde geeignet ist (SIEHE: RATSCHLÄGE ZUM GEBRAUCH VON GESCHIRR).

Schneiden Sie immer die Lebensmittel an, bevor Sie sie zubereiten.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Zur Erinnerung: In Mikrowellenherden....

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit.
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf der Herdbodenfläche begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten.
5. Wenn Sie die Speisen vor dem Servieren ein wenig ruhen lassen, verbessern Sie die Zubereitungsqualität, denn nach Abschalten des Herdes hält der Garvorgang noch eine Weile an.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit (d.h. sie ist weniger trocken). Der Deckel muss mikrowellen-durchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Ratschläge zum Gebrauch von Geschirr

Metall

Benutzen Sie im Mikrowellenherd keine Metallbehältnisse (Konservendosen usw.), Verpackungen aus Aluminium(folie) und Besteck. Das Metall reflektiert die Mikrowellen - die Speisen werden nicht erwärmt.

Entfernen Sie die Aluminiumverpackung von der Speise und geben Sie sie in ein mikrowellengeeignetes Behältnis. Da die Mikrowellen Aluminiumfolie nicht durchdringen, werden die Speisen nur an der Oberfläche erwärmt. Wenn Sie ein geeignetes Behältnis benutzen, breitet sich die Wärme gleichmäßig in der zuzubereitenden Speise aus.

AUSNAHMEN:

Damit Fleischstücke unterschiedlicher Größe gleichmäßig auftauen und zubereitet werden können, bedecken Sie die kleineren Stücke mit Aluminiumfolie. Die Aluminiumfolie muss zu den Herdwänden einen Mindestabstand von 2 cm einhalten, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens.

Sie können Fleischspieße benutzen, die jedoch kürzer als das Fleischstück sein müssen.

Glas

Glasbehältnisse müssen temperatur-hochbeständig sein.

Kristall enthält Blei. Im Mikrowellenherd kann es Risse bekommen bzw. platzen. Dasselbe gilt für Glasbehältnisse mit gerändeltem Rand.

Porzellan

Porzellangeschirr kann im Mikrowellenherd benutzt werden, darf aber keine hohlen Griffe haben. Im Hohlraum kann sich Feuchtigkeit ansammeln, die durch Mikrowelleneinwirkung Druck aufbaut der den Griff zerstören kann.

Steingut

Dieses Geschirr kann sehr heiß werden.

Steingutgeschirr mit Bemalung kann im Mikrowellenherd benutzt werden, sofern sich die Bemalung unter der Lackbeschichtung befindet.

Einige Beschichtungen und Farben enthalten metallhaltige Substanzen. Diese Art von Geschirr sollte nicht im Mikrowellenherd benutzt werden, da die Gefahr von Beschädigungen besteht.

Vergoldete oder versilberte Behältnisse können durch die Mikrowelleneinwirkung dunkler werden.

Kunststoff

Kunststoffgeschirr muss mindestens 180º - beständig sein. Geschirr aus MELAMIN ist aufgrund der großen Erhitzung nicht für den Mikrowellenherd geeignet.

Bei der Zubereitung von Speisen in Plastiktüten ist darauf zu achten, dass diese kleine Löcher für den Dunstaustriit haben, sonst besteht die Gefahr, dass die Tüte platzt.

Holz

Behältnisse aus Holz dürfen nicht im Mikrowellenherd benutzt werden. Holz enthält Wasser, das aufgrund der Mikrowelleneinwirkung verdunstet. Dies kann zur Folge haben, dass das Holz springt.

Testen Sie Ihr Geschirr

Wenn Sie im Hinblick auf den Gebrauch von Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr im Mikrowellenherd Zweifel haben, machen Sie folgenden Test:

1. Stellen Sie ein leeres Behältnis und ein Glas Wasser in den Herd;
2. Schließen Sie die Tür;
3. Stellen Sie den Stufenregler auf die Höchststufe;
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 1 Minute Betriebszeit ein.

Anmerkung: Der Herd beginnt zu arbeiten.

Wenn Sie während der Betriebszeit das Geräusch von schlagenden Funken wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort ab.

Löst der Erwärmungsprozeß beim Geschirr Funken aus oder ist es sehr heiß, wenn es aus dem Ofen herausgenommen wird, ist es für die Benutzung im Mikrowellenherd nicht geeignet.

AUSNAHMEN: Behälter aus Steingut enthalten viele Wassermoleküle und heizen sich daher stark auf. Dennoch eignen sie sich für die Benutzung im Mikrowellenherd.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich an Ihren Händler und prüfen die Eignung für die Benutzung im Mikrowellenherd.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. übermäßiger Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten) wird verhindert;
2. der Garungsprozeß wird beschleunigt;
3. das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen.

Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluß erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Instandhaltung des Herdes

Reinigung

BEVOR SIE DEN HERD REINIGEN, VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

BENUTZEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL.

<u>HERDAUßENFLÄCHEN</u>:

1. Reinigen Sie die Herdaußenflächen mit einer warmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen gerät..

<u>HERDINNENFLÄCHEN</u>:

1. Reinigen Sie die Herdwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen der Herdvertiefung gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Herdinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf das Backblech und lassen den Mikrowellenherd 4 min. lang auf Höchststufe. laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.
4. Das Backblech können Sie mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

TÜR, TÜRSCHARNIER UND HERDVORDERSEITE

1. Diese Teile müssen immer sauber sein,, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Herdvorderseite, damit die Abdichtung des Herdes gewährleistet ist.

2. Benutzen Sie eine warme Spülmittellauge und ein weiches Tuch.

Austausch der Herdbeleuchtung

Bei einigen Modellen können Sie die Glühbirne unter dem Gehäuse auf der linken Seite selbst austauschen.

Dazu gehen Sie wie folgt vor:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus;
2. Nehmen Sie das Gehäuse ab;
3. Ersetzen Sie die Leuchte durch eine neue 25 W Glühbirne;
4. Setzen Sie das Gehäuse wieder ein.

<u>ACHTUNG</u>: Bei Modellen ohne Gehäuse für den Austausch von Glühbirnen muss der Technische Servicedienst benachrichtigt werden, da dafür Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Technischer Servicedienst

Lösung von technischen Störungen

Reparaturen oder Arbeiten am Herd, die nicht von geschultem Fachpersonal vorgenommen werden, können Gefahrsituationen hervorrufen.

Sämtliche Reparaturen oder Arbeiten müssen vom Hersteller, qualifizierten Handelsvertretern oder geschulten Technikern durchgeführt werden.

Sollten Sie einen Defekt am Gerät feststellen, überprüfen Sie bitte folgende Situationen, bevor Sie den Technischen Servicedienst verständigen:

1. Überprüfen Sie, ob die Steckdose, an die der Herd angeschlossen ist, Strom führt (schließen Sie zur Überprüfung ein anderes Haushaltsgerät an).
2. Wenn bei funktionierender Herdbeleuchtung die Speisen nicht aufgewärmt werden, prüfen Sie, ob die Tür gut verschlossen ist (im gegenteiligen Fall arbeiten die Mikrowellen nicht).

Austausch des Stromversorgungskabels

Bei Beschädigung des Stromversorgungskabels sorgen der Hersteller, die Handelsvertreter oder geschultes Fachpersonal für mit Spezialwerkzeugen für Ersatz. Dadurch setzen Sie sich auch keiner Gefahr aus.

SERIENNUMMER DES PRODUKTS: Wo finde ich diese?

Vor einem Anruf des Kundendienstes Bezeichnung und Seriennummer des Geräts notieren (16 Ziffern, die erste Ziffer ist eine 3). Die Seriennummer ist auf dem Typenschild links auf der Bedienelementeleiste angebracht.

Sie vermeiden so Kosten auf Grund eines unnötigen Besuchs unserer Techniker.

ITALIANO

Gentile Utente,

La ringraziamo vivamente per aver scelto un forno a microonde della nostra marca. Siamo certi che questo elettrodomestico completo, moderno, funzionale e pratico, per la cui fabbricazione sono stati utilizzati materiali di primissima qualità, saprà rispondere appieno alle Sue esigenze.

La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso riportate in questo libretto e nel dépliant allegato, che Le consentiranno di impiegare al meglio questo elettrodomestico.

LA DOCUMENTAZIONE DI QUESTO PRODOTTO VA CUSTODITA PER EVENTUALI CONSULTAZIONI FUTURE.

I componenti di questo dispositivo che vengono a contatto con gli alimenti si conformano ai requisiti della Direttiva ECC 89/109.

Indice

Istruzioni per il montaggio

Togliere il forno dall'imballo.

Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori dal forno.

Accertarsi delle buone condizioni delle parti di seguito elencate:

- Sportello e cerniere
- Parte anteriore del forno
- Parte interna ed esterna del forno

NON UTILIZZARE IL FORNO, qualora le parti di cui sopra fossero difettose. Rivolgersi al rivenditore.

Sistemare il forno su una superficie piana, in grado di reggere pesi. Il forno andrà mantenuto lontano da fonti di calore o di vapore (forni elettrici, tostapane, ecc.).

Ai fini di una corretta refrigerazione dell'apparato, si consiglia di:

- Lasciare uno spazio libero di 20 cm al di sopra dell'apparato.
- Se si preferisce installare il forno a microonde in un mobile da cucina, seguire le istruzioni di montaggio della struttura a incastro venduta separatamente e predisporre l'apertura prevista nella parte superiore del mobile.
- Nell'installare il forno a microonde, accertarsi che il cavo di alimentazione non tocchi il condotto metallico di uscita dei vapori dato che le alte temperature del medesimo potrebbe danneggiarlo.

Il forno è dotato di un cavo flessibile contenente tre cavi, due per la corrente monofase e uno per la presa di terra.

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per guasti o incidenti personali causati dall'inadempimento delle istruzioni d'installazione.

AVVERTENZA: IL FORNO DEVE ESSERE ALLACCIATO A UNA PRESA DI TERRA.

Informazioni di rilievo

AVVERTENZA. Se la porta o la guarnizione dela medesima fossero difettosi, il forno non andrà collegato alla rete elettrica fino a che non sarà stato ispezionato ed eventualmente riparato da personale autorizzato.

AVVERTENZA. Le operazioni o le riparazioni che richiedono la sostituzione di un qualsiasi coperchio o di un dispositivo di protezione delle microonde vanno eseguite da un addetto qualificato dal momento che possono essere pericolose per l'utente.

AVVERTENZA. Per riscaldare liquidi o altri cibi non si dovrà fa uso di recipienti ermetici dal momento che essi potrebbero scoppiare.

AVVERTENZA. I bambini non dovranno utilizzare il microonde senza essere stati dapprima informati sull'uso del medesimo ed essere, pertanto, in grado di comprendere i pericoli derivanti da un eventuale impiego errato di tale elettrodomestico.

AVVERTENZA. Quando viene attivata la modalità di funzionamento Combi (microonde + grill) del forno a microonde, i bambini potranno farne uso soltanto se debitamente sorvegliati da un adulto date le alte temperature raggiungibili.

Quando vengono riscaldati cibi in recipienti di plastica o di carta, verificare regolarmente l'interno del forno per evitare combustioni.

Se si rilevasse la presenza di fumo, il forno va disinserito mentre la porta dovrà rimanere chiuso per soffocare le fiamme.

Dopo aver riscaldato un biberon o degli omogeneizzati per bambini, mescolare il contenuto del recipiente e verificarne la temperatura della pietanza prima di servirla.

Le bevande riscaldate nel forno a microonde possono giungere a ebollizione per cui i recipienti vanno usati con cura.

Le uova sode e fresche ancora nel guscio non vanno riscaldate nel forno a microonde perché possono scoppiare.

Nel forno a microonde non andrà inserito alcun utensile metallico tranne quelli appositamente fabbricati.

Non far uso di recipienti chiusi per riscaldare liquidi o altri cibi dal momento che detti contenitori possono scoppiare.

Non riscaldare mai alcool puro o bevande alcoliche. PERICOLO DI COMBUSTIONE.

In caso di dubbio, selezionare tempi brevi per cucinare, riscaldare e scongelare cibi nel forno a microonde. In seguito a tempi di cottura prolungati i cibi possono risultare eccessivamente asciutti e giungere persino alla combustione.

Il forno va utilizzato soltanto per riscaldare, cucinare e scongelare cibi.

Il forno non andrà messo in funzione se sprovvisto del vassoio o se è vuoto.

Non ostruire le aperture di ventilazione del forno.

Descrizione del forno a microonde

Vantaggi del forno a microonde

Nella cucina convenzionale il calore irradiato dalle resistenze o dai fornelli a gas, penetra lentamente nei cibi dall'esterno verso l'interno. Ciò porta a un'enorme dispersione energetica in termini di riscaldamento dell'aria, componenti del forno e recipienti.

Nel forno a microonde, invece, il calore viene generato all'interno del cibo stesso, che viene così riscaldato dall'interno verso l'esterno. Non si verificano perdite energetiche dal momento che l'aria, le pareti interne del forno e i recipienti (se adeguati), non vengono riscaldati per azione delle microonde.

Ricapitolando, i vantaggi dei forni a microonde sono:

1. Risparmio sui tempi di cottura: in generale, riduzione di 3/4 dei tempi di cottura convenzionale.
2. Scongelamento ultrarapido dei cibi, con conseguente riduzione del rischio di comparsa di batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Conservazione del valore nutritivo dei cibi, in seguito alla riduzione dei tempi di cottura.
5. Pulizia agevole.

Funzionamento del forno a microonde

Il forno è munito di una valvola ad alta tensione chiamata Magnetrón, atta a trasformare l'energia elettrica in energia a microonde. Tali onde elettromagnetiche vengono convogliate all'interno del forno da una guida d'onda, e sono distribuite da un espansore metallico oppure da un piatto girevole.

All'interno del forno, le microonde si propagano in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nei cibi.

Perché si riscaldano i cibi

Gran parte dei cibi contengono acqua le cui molecole vibrano per azione delle microonde.

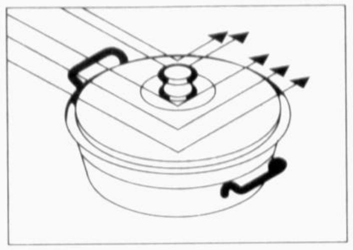
L'attrito tra le molecole porta alla formazione di calore che fa aumentare la temperatura degli alimenti, scongelandoli, cucinandoli e mantenendoli caldi.

Dal momento che il calore si forma all'interno dei cibi:

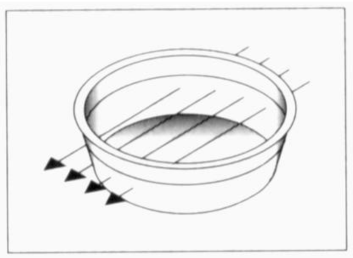
- Questi possono essere cotti senza o con pochi liquidi o grassi.
- Scongelare, riscaldare o cucinare nel forno a microonde richiede meno tempo di un forno convenzionale.
- Vitamine e aromi vengono conservati.

Le microonde attraversano la porcellana, il vetro, il cartone o la plastica ma non il metallo, ragion per cui il forno non va utilizzato con recipienti metallici o contenenti parti in metallo.

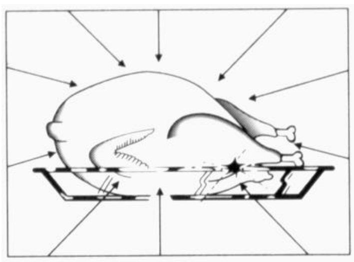
Le microonde vengono riflesse dal metallo...



...attraversano la porcellana e il vetro...



...vengono assorbite dai cibi.



Istruzioni per l'uso

Consultare la figura riportata nel dépliant allegato e procedere come indicato qui di seguito:

1. Collegare il forno a una fonte di alimentazione adeguata (si vedano le istruzioni di installazione).
2. Aprire la porta premendo l'apposito pulsante (7). Nei modelli sprovvisti di tale pulsante, basterà tirare lo sportello. La luce interna dovrà accendersi.
3. Sistemare il recipiente con il cibo sul vassoio o sulla griglia.
4. Selezionare la funzione e il tempo di cottura desiderati, secondo quanto descritto nei capitoli seguenti.
5. Richiudere la porta. Nei modelli provvisti di Pulsante di Avviamento (6), premere questo pulsante (START).
6. Il forno inizierà a funzionare.

Funzione Microonde

Collocare il Selettore delle Funzioni (3) nella posizione corrispondente al livello di potenza desiderato facendo riferimento alla tabella qui riportata.

Posizione	Potenza
A	Massima
B	Media
C	Minima
D	Scongelare
E	Mantenere Caldo

Oss.: Per conoscere il valore numerico dei differenti livelli di potenza consultare l'opuscolo allegato.

Tempo di Funzionamento

La selezione del tempo di funzionamento desiderato si realizza ruotando il Selettore dei Tempi (5).

Per tempi inferiori a 2 minuti posizionare il Selettore dei Tempi in una posizione superiore e poi retrocedere al tempo desiderato.

In ogni caso in cui il Selettore dei Tempi venga a trovarsi in una posizione differente da 0, la luce del forno deve rimanere accesa.

Al termine del tempo di funzionamento impostato, il Temporizzatore emette un segnale sonoro e disinserisce il forno.

Durante il funzionamento.

La porta del forno può essere aperta in qualunque momento durante il funzionamento dello stesso. In questo caso:

- SI INTERROMPE IMMEDIATAMENTE IL FUNZIONAMENTO DEL FORNO;
- il grill si disinserisce. Tuttavia si manterrà molto caldo;
- il Selettore dei Tempi si ferma automaticamente indicando il tempo di funzionamento rimanente.

A questo punto sarà possibile:

- Mescolare o rimescolare gli alimenti per migliorare l'uniformità di riscaldamento;
- Selezionare un'altra funzione posizionando il Selettore delle Funzioni (3) in un'altra posizione;
- Variare il tempo di funzionamento rimanente azionando il Comando dei Tempi.

Richiudere la porta e premere il Pulsante di Avvio (6) nei modelli dotati di questo pulsante. Il forno comincerà a funzionare.

ATTENZIONE: Al termine dell'utilizzo del forno, posizionare il Selettore dei Tempi (5) nella posizione 0. Se la posizione è diversa, chiudendo la porta il forno comincerà a funzionare.

NOTE

1. Per interrompere il funzionamento del forno prima del tempo programmato, posizionare il Selettore dei Tempi (5) nella posizione 0 oppure aprire la porta.
2. Col forno in funzione è possibile cambiare sia il tempo che il livello di potenza azionando il corrispondente comando.

Consigli per l'uso corretto del forno

Funzionamento del forno a microonde

Prima di utilizzare qualsiasi recipiente verificare se il medesimo è adatto al forno a microonde (SI VEDA CONSIGLI PER L'USO DEI RECIPIENTI).

Prima di cucinare gli alimenti inciderne sempre la parte esterna.

Sistemare i liquidi da riscaldare in un recipiente con apertura larga allo scopo di permetterne la giusta evaporazione.

Non dimenticare che nel microonde:

1. Quanto maggiore è la quantità degli alimenti, tanto maggiore sarà il tempo necessario alla cottura.
2. Quanto inferiore è la temperatura degli alimenti, tanto maggiore sarà il tempo necessario alla loro cottura.
3. Gli alimenti meno densi si preparano più rapidamente.
4. Una distribuzione perfetta degli alimenti sulla base del forno garantisce una cottura più uniforme. Disponendo gli alimenti a maggior densità in forma di anello esterno e quelli a minor densità al centro del piatto, si potranno cucinare vari tipi di alimenti contemporaneamente.
5. Si ottengono migliori risultati di cottura lasciando riposare i cibi per qualche tempo prima di servirli, dal momento che, una volta spento il forno, la cottura prosegue ancora per alcuni secondi.
6. Coprendo gli alimenti, si ridurranno i tempi di cottura e se ne impedirà la disidratazione. I coperchi devono essere di materiale trasparente alle microonde e dovranno essere dotati di un piccolo ugello per la fuoriuscita del vapore.

Consigli per l'uso dei recipienti

Metallo

Nel forno a microonde non si possono impiegare recipienti di metallo (lattine, ecc.), imballi o fogli di carta metallizzata, cucchiai, forchette, coltelli, ecc. Il metallo riflette le microonde impedendo il riscaldamento degli alimenti.

Gli alimenti vanno tolti dall'imballo di carta metallizzata e disposti in recipienti adatti alle microonde. Dal momento che queste non attraversano la carta metallizzata, gli alimenti si scalderanno soltanto superficialmente mentre usando un recipiente apposito il calore verrà distribuito uniformemente all'interno degli alimenti.

ECCEZIONI

Per scongelare o cucinare uniformemente tagli di carne dalle dimensioni irregolari, si consiglia di coprirne le parti più sottili con della carta stagnola. Questa andrà posta a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno; in caso contrario, potrebbe innescarsi un arco elettrico.

Si possono utilizzare utensili metallici purché siano più piccoli del taglio di carne.

Vetro

Si possono utilizzare tutti i recipienti di vetro in grado di sopportare temperature elevate.

Il vetro contiene una certa percentuale di cromo per cui potrebbe crepare se i tempi di cottura sono prolungati.

Porcellana

La porcellana può essere utilizzata nel forno a microonde ma non deve recare alcun disegno. Infatti l'umidità eventualmente presente all'interno dei disegni può portare a un aumento della pressione in seguito all'azione delle microonde rovinando così il disegno.

Recipienti di ceramica smaltata

Questo tipo di recipienti può surriscaldarsi se i tempi di cottura sono lunghi.

I recipienti di ceramica smaltata dipinta possono essere utilizzati nel forno a microonde solamente se lo smalto ricopre lo strato di colore.

Alcuni smalti e colori contengono sostanze metalliche. Il vasellame di questo tipo non va utilizzato nel forno a microonde perché può rovinarsi.

L'azione delle microonde potrebbe danneggiare la doratura e l'argentatura eventualmente presenti sul recipiente.

Plastica

Il vasellame in plastica deve essere resitente a temperature di almeno, 180°C. In caso contrario potrebbe deformarsi. Il vasellame melaminico non è adatto al forno a microonde.

Per riscaldare o cucinare alimenti contenuti in sacchetti di plastica questi andranno bucati per permettere la fuoriuscita del vapore. In questo modo si evita lo scoppio dei medesimi.

Legno

Non si possono utilizzare recipienti di legno nel forno.

Prova del vasellame

Per vedere se una stoviglia di vetro, terracotta o porcellana può essere usata nel forno a microonde, eseguire le seguenti operazioni:

1. Sistemare il recipiente vuoto vicino a un bicchiere pieno d' acqua all'interno del forno;
2. Chiudere lo sportello;
3. Sistemare il selettore funzioni nella posizione di microonde a potenza massima;
4. Regolare il tempo di funzionamento a 1 minuto.

Osservazioni: il forno inizia a funzionare.

Se durante il funzionamento si rilevano dei rumori accompagnati da scintille, disinserire immediatamente l'elettrodomestico.

Le stoviglie in cui si verifica tale inconveniente o che si presentano molto calde quando vengono estratte dal forno a microonde non sono adatte a tale elettrodomestico.

ECCEZIONI:

I recipienti di ceramica smaltata racchiudono parecchie molecole d'acqua per cui subiscono un certo riscaldamento. Nonostante ciò potranno essere utilizzati in un forno a microonde.

Se dovessero sussistere dei dubbi, rivolgersi al rivenditore da cui si è acquistato il vasellame per accertarsi che sia adeguato all'uso nel forno a microonde.

Coperchi

Si consiglia l'uso di coperchi di vetro o di plastica perché:

1. Impediscono l'eccessiva fuoriuscita di vapori, soprattutto nel caso di cotture prolungate.
2. Accelerano il processo di riscaldamento degli alimenti.
3. Impediscono la disidratazione degli alimenti.
4. Impediscono la perdita di aromi.

I coperchi dovranno recare dei fori per evitare problemi di pressione. La pellicola di plastica deve essere perforata.

Per riscaldare biberon, barattoli di omogeneizzati per neonati e altri recipienti analoghi togliere il coperchio. I recipienti chiusi potrebbero esplodere,

Manutenzione del forno

Pulizia

ACCERTARSI CHE LA SPINA SIA STATA DISINSERITA DALLA PRESA PRIMA DI INIZIARE A PULIRE IL FORNO.

NON USARE DETERGENTI ABRASIVI.

ESTERNO

1. Pulire la superficie esterna con detersivo neutro, acqua tiepida e asciugare con un panno umido.
2. Evitare che l'acqua penetri nei fori di ventilazione del forno.

INTERNO

1. Dopo aver utilizzato il forno pulirne le pareti con un panno umido.
2. Evitare che l'acqua penetri nei fori della cavità.
3. Se dopo aver cucinato si osserva che la cavità del forno è particolarmente sporca, posare un bicchiere d'acqua sul vassoio e accendere il forno per 4 minuti a potenza massima. Il vapore ammorbidirà lo sporco che potrà essere quindi tolto facilmente con un panno morbido.
4. Il vassoio potrà essere lavato normalmente con detersivo per stoviglie o nella lavastoviglie.

PORTA, CONTROPORTA E PARTE FRONTALE DEL FORNO

1. Tali zone andranno sempre pulite a regola d'arte, in particolar modo le superfici di contatto tra la porta e la parte frontale del forno, per evitare fughe di microonde.
2. Utilizzare detersivo neutro, acqua tiepida e asciugare con un panno morbido.

Sostituzione della lampadina

In alcuni modelli la lampadina potrà essere sostituita dall'utente. A questo fine, il forno è munito di un coperchio sul lato sinistro.

Per sostituire la lampadina, procedere come segue:

1. Disinserire il forno dalla presa di corrente.
2. Togliere il coperchio del vano lampadina.
3. Sostituire la lampadina con un'altra da 25 W.
4. Riposizionare il coperchio.

AVVERTENZA. Nei modelli sprovvisti di tale coperchio la sostituzione della lampadina dovrà essere operata dal Servizio Assistenza Tecnica, poichè si rendono necessari utensili speciali.

Servizio Assistenza Tecnica (S.A.T.)

Soluzione problemi

Le riparazioni o gli interventi effettuati da personale non appartenente al S.A.T. possono essere pericolosi.

Qualsivoglia genere di riparazione o intervento andrà effettuato dal produttore o dal personale qualificato del S.A.T.

Qualora venissero rilevate delle anomalie nel forno, prima di rivolgersi al S.A.T. verificare quanto segue:

1. Accertarsi che la spina sia inserita nella presa e che il forno sia sotto tensione (collegare un altro elettrodomestico a tale spina e vedere se funziona).
2. Se la lampadina del forno si accende ma gli alimenti non si riscaldano verificare che lo sportello sia ben chiuso. Se quest'ultimo non si chiude correttamente non si avrà produzione di microonde.

Sostituzione del cavo di alimentazione

Se il cavo di alimentazione è difettoso, andrà sostituito a cura del produttore o degli addetti qualificati del Servizio di Assistenza Tecnica dal momento che si rendono necessari utensili speciali.

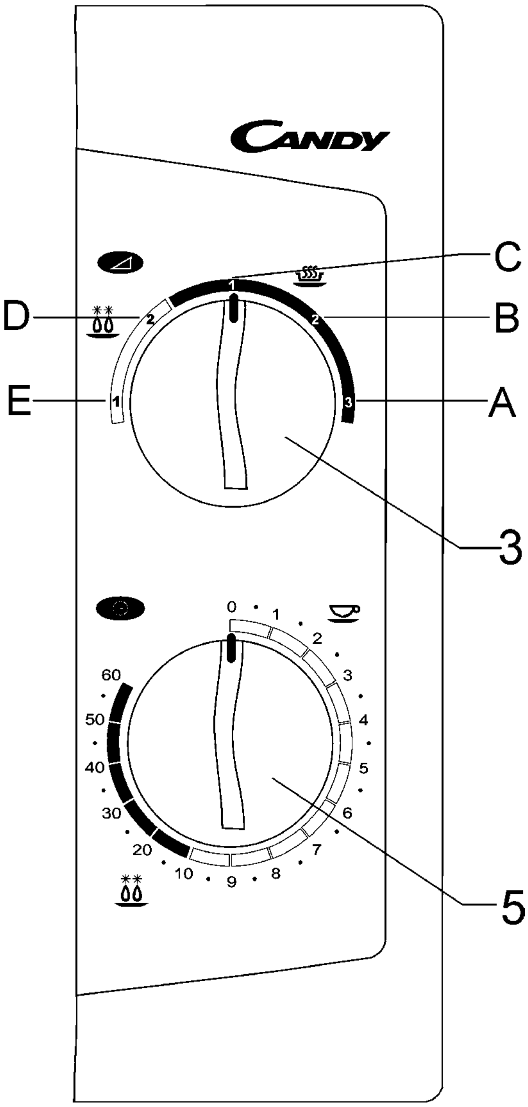
NUMERO DI SERIE DEL PRODOTTO. Dov’è?

Prima di rivolgersi al servizio tecnico, prendere nota del nome del prodotto e del relativo numero di serie (16 cifre che iniziano col numero 3) riportato sulla targhetta indicatrice posta sulla sinistra del quadro di controllo.

Ciò eviterà costi e visite non necessarie da parte dei nostri tecnici.

TXTT-17-12-IT

Cod.: 1830219-a



Microwave
Micro-ondes
Microondas
Mikrowelle
Microonde

CMO 18

Power Levels. Niveaux de puissance. Niveles de potencia. Níveis de potência. Einstellung der leistung. Livelli di potenza.

(defrost)	1	130 W
	2	250 W
(cook)	1	410 W
	2	580 W
	3	750 W

Specifications. Spécifications Especificaciones. Especificações. Leistungsbesschreibung. Specifiche

- AC Line Voltage.Tension CA. Tensão AC. Wechselspannung. Tensione CA. ------ 230 V / 50 Hz
- Fuse. Fusible. Fusível. Sicherung. Fusible------12 A / 250 V
- Power required. Puissance requise Potencia requerida. Potência requerida Aufgenommen Leistung.. Potenza richiesta------1200 W
- Microwave output power. Puissance de sortie micro-ondes. Potencia de salida microondas. Potência de saída microondas Mikrowellenausgangsleistung. .Potenza de uscita microonde ------ 750 W
- Microwave frequency. Frequence de micro-ondes. Frecuencia de microondas. Frequência de microondas Mikrowellenfrequenz. Frequenza di microonde------2450 MHz
- External dimensions (W×H×D). Dimensions exterieures (L×H×P). Dimensiones exteriores (An×Al×F). Dimensões exteriores (L×A×P). Außenabmessungen (B×H×T). Dimensioni esterne (Larg.xLung.xPr.) ------480 × 305 × 323 mm
- Cavity dimensions (W×H×D). Dimensions de la cavité (L×H×P). Dimensiones de la cavidad (An×Al×F). Dimensões da cavidade (L×A×P). Innenabmessungen (B×H×T). Dimensioni della cavità (Larg.xLung.xPr.)------305 × 210 × 280 mm
- . Oven capacity. Capacité du four. Capacidad del horno. Capacidade do forno Fassungsvermögen. Capacità del forno ------18 l
- Weight. Poids. Peso. Gewitct. Peso------13,9 kg

1830218